

PALEO-AKTUEEL

Het Groninger Instituut voor Archeologie presenteert zijn onderzoek

29



In dit nummer oa

HOUSE STORK

DE RECONSTRUCTIE VAN EEN MESOLITHISCHE HUT

WAAR DE DODEN WOONDEN

DE SAMENHANG TUSSEN DE LOCATIES VAN
LAAT-PREHISTORISCHE URNEVELDEN EN NEDERZETTINGEN

DE VENDELHELM UIT HALLUM

EEN EXPERIMENTELE RECONSTRUCTIE

Met de jaarlijkse uitgave van *Paleo-aktueel* geven de medewerkers en studenten van het Groninger Instituut voor Archeologie inzicht in een deel van het lopende onderzoek van het instituut.

Aan dit nummer werkten mee: Marjolein Admiraal, Peter Attema, Merit Hondelink, Angelique Kaspers, Gilles de Langen, Martijn van Leusen, Elisabeth van 't Lindenhout, Johan Nicolay, Annet Nieuwhof, Bert Nijboer, Daan Raemaekers, Karla de Roest, Mans Schepers & Karen de Vries.

Redactie: Flip Kramer (coördinatie), Elisabeth van 't Lindenhout & Daan Raemaekers

Vormgeving en omslagontwerp: Siebe Boersma

Correctie Engelse samenvattingen: Xandra Bardet

Foto omslag: Het bedekken van House Stork met riet (foto Y. de Raaff). Zie artikel De Raaff.

ISBN 9789492444769

ISSN 1572-6622

Website: www.paleo-aktueel.nl

Adres van de redactie

Rijksuniversiteit Groningen
Groninger Instituut voor Archeologie (GIA)
Poststraat 6 9712 ER Groningen
Tel.: 050 363 6712
gia@rug.nl

Adres van de uitgever

Barkhuis Publishing
Kooiweg 38 9761 GL Eelde
Tel. 050 3080936 fax 050 3080934
info@barkhuis.nl www.barkhuis.nl



**rijksuniversiteit
 groningen**

**groninger instituut
 voor archeologie**

© GIA. Inlichtingen:

www.rug.nl/let/onderzoek/onderzoekinstututen/gia/publications

Paleo-aktueel 29

Rijksuniversiteit Groningen / Groninger Instituut voor Archeologie (GIA)
University of Groningen / Groningen Institute of Archaeology
& Barkhuis Publishing
Groningen, 2018

Inhoud

<i>HOUSE STORK. DE RECONSTRUCTIE VAN EEN MESOLITHISCHE HUT</i> Yannick de Raaff	1
DE EERSTE RESULTATEN VAN DE VELDSURVEY IN AYIOS VASILIOS (LACONIË, GRIEKENLAND) Corien Wiersma	11
WAAR DE DODEN WOONDEN. DE SAMENHANG TUSSEN DE LOCATIES VAN LAAT- PREHISTORISCHE URNENVELDEN EN NEDERZETTINGEN Nynke de Boer	19
Q130: SURVEYS OP HET TERREIN VAN EEN HELLENISTISCHE EN ROMEINSE BOERDERIJ IN ZUID-ITALIË Martijn van Leusen & Neeltje Oome	27
CROPMARKS IN HET TIBERDAL: ONDERZOEK NAAR GEBRUIK EN BEWONING VAN DE TIBERVALLEI NABIJ CRUSTUMERIUM IN DE ROMEINSE TIJD Tom Trienen & Peter Attema	35
EEN GEHOORKAPSEL VAN EEN GRIJZE WALVIS (<i>ESCHRICHTIUS ROBUSTUS</i>) UIT WIJSTER (DR.) Wietske Prummel, Lisette de Vries, Frits Laarman & Youri van den Hurk	43
EEN VONDST VAN GROOT BELANG: DE BOOT VAN BRITSUM (FR.) Annet Nieuwhof & André van Holk	51
DE VENDELHELM UIT HALLUM: EEN EXPERIMENTELE RECONSTRUCTIE Johan Nicolay & Sebastiaan Pelsmaeker	61
ETHNOARCHEOLOGIE IN NOORD-CANADA: HOE KLIMAATVERANDERING EN KOLONIALISME DE TRADITIONELE MANIER VAN LEVEN VAN DE INUIT HEBBEN BĒINVLOED VAN 1300 N.CHR. TOT NU Sean P.A. Desjardins	71
UITPUTTEND ONDERZOEK. DE ONTDEKKING VAN EEN VERGETEN 19 ^{DE} -EEUWSE WELPUT TE BOAZUM (FR.) Yftinus van Popta & Remco Bronkhorst	77
WAT DE YESSER NONNEN ATEN: VOEDSELCONSUMPTIE IN EEN CISTERCIËNZER NONNENKLOOSTER TE ESSEN, GRONINGEN Morvenna van Rijn, Francis Koolstra & Stijn Arnoldussen	85

AARDEWERK VAN KLOOSTER YESSE: SOBER OF CHIC? Fardau Mulder	95
AAN TAFEL IN HET OUDE MANNENHUIS TE DELFT Merit Hondelink	103
ARCHEOLOGIE IN MUSEA: EEN PASSEND VERLEDEN VOOR DE SAMI? Mathilde van den Berg	115

Aan tafel in het Oude Mannenhuis te Delft

Merit Hondelink¹

In 2005 werd een perceel aan de Voldersgracht 21 te Delft opgegraven (fig. 1). Op het perceel, waar in de Middeleeuwen volders of vollers (lakenbe-reiders) actief waren, werd in 1411 een tehuis voor oude mannen gesticht. Gedurende bijna 400 jaar namen oudere mannen hun intrek in dit Oude Mannenhuis. De capaciteit van het Huis varieerde door de eeuwen heen, al nam deze vanaf 1580 langzaam af. Door de Alteratie (1568) verloor het Oude Mannenhuis grotendeels zijn (katholieke) signatuur. De kapel werd een verkoophal voor wollen stoffen en in 1661 een gildehuis, toen het St. Lucasgilde het gebouw betrok. Nadat het gilde in 1833 werd ontbonden, werd het gildehuis omstreeks 1860 afgebroken voor de bouw van een school. Het achterliggende hofje, dat al die tijd bij het Oude Mannenhuis had gehoord, kreeg vanaf 1792 een nieuwe bestemming (Van der Wiel 2000). Daarmee kwam definitief een einde aan het gebruik van het perceel aan de Voldersgracht voor oude mannen.

Alle bewoningsfasen hebben hun sporen nagelaten in de bodem. Toen die bij archeologisch onderzoek aan het licht kwamen, werden ze onderverdeeld in drie perioden: 1225-1375, 1410-1792 en 1792-heden. Bij de uitwerking van het onderzoek zijn de aangetroffen structuren en diverse materiaalcategorieën beschreven (Bekkers 2012). Het archeobotanisch materiaal uit de beerputten is gewaardeerd, maar een uitwerking en beschrijving zijn niet opgenomen in de rapportage. De inhoud van de opgegraven beerputten uit de tweede bewoningsfase wordt nu alsnog onderzocht, in het kader van mijn promotieonderzoek naar veranderingen in de voedselconsumptie van vroegmoderne Delftenaren. De nadruk van

dit artikel ligt op de tweede periode (1410-1792), waarbij uitsluitend is gekeken naar het materiaal dat kan worden toegeschreven aan het Oude Mannenhuis. Het door de historische bronnen geschetste beeld, dat het dieet van de bewoners eentonig was, wordt getoetst aan de hand van het archeobotanische materiaal. Zo wordt een extra dimensie gegeven aan het leven in het Oude Mannenhuis in het algemeen en hun voedselconsumptie in het bijzonder.

Historie van het plangebied

In 1411 werd er een Oude Mannenhuis aan de Voldersgracht gevestigd voor de opvang van de ouden van dagen die niet meer zelfstandig konden of wilden wonen. Aan de Voldersgracht bevond zich een poort die toegang gaf tot het erachter gelegen Oude Mannenhuis, dat op het terrein tussen de Voldersgracht en de Vlouw lag. Hier stonden woningen die voor de opvang van de bejaarden dienden (fig. 1), vergelijkbaar met de hofjes die in de loop van de 17^{de} eeuw in veel steden werden gebouwd. Bij de stadsbrand van 1536 werd een groot gebied rondom de Markt en de Voldersgracht verwoest. Van de kapel van het Oude Mannenhuis waren alleen de stenen muren overeind blijven staan. Het is niet bekend in hoeverre de kleine huisjes erachter moesten worden herbouwd. Hoewel veel gebouwen afbrandden, bleven de eigendomsverhoudingen en daarmee de omvang van de woningen en het stratenplan grotendeels intact. Hierdoor werden veel gebouwen op dezelfde locatie herbouwd. Aangenomen wordt dat het aantal wijzigingen op het terrein van het Oude Mannenhuis daarom beperkt is gebleven. De oude mannen bleven er tot 1792 wonen. In

Tabel 1. Overzicht van de aankopen van het Oude Mannen- en Vrouwenhuis, opgetekend door de rentmeester. Het betreft het jaar mei 1539 – mei 1540. Naar: Van der Wiel 2000, p. 28.

Inkoop	Aantal	Hollandse pond	Schelling	Groten
<i>Door Sijtgen Sasbouts</i>		96	5	4
Ossen	3	115	8	0
Varkens	3	25	18	0
Lammeren	3	3	4	0
Ganzen	18	7	10	0
Zalmen	7	6	14	4
Haringen	2 ton + 200 stuks	13	17	4
Bokkingen	2 ½ stroo = 1250	8	8	0
Kazen	5	2	3	4
Boter	10 kinnetjes	62	7	4
Erwten	1 ½ zak	7	0	0
Tarwe	50 zakken	149	3	0
Bier	Niet vermeld	74	14	4
Turf	1103 ton	92	4	7
Takken	15.515 bos	13	11	10
Totaal:		676	9	5

inkomsten, evenals schenkingen, kon het Oude Mannenhuis in stand worden gehouden.

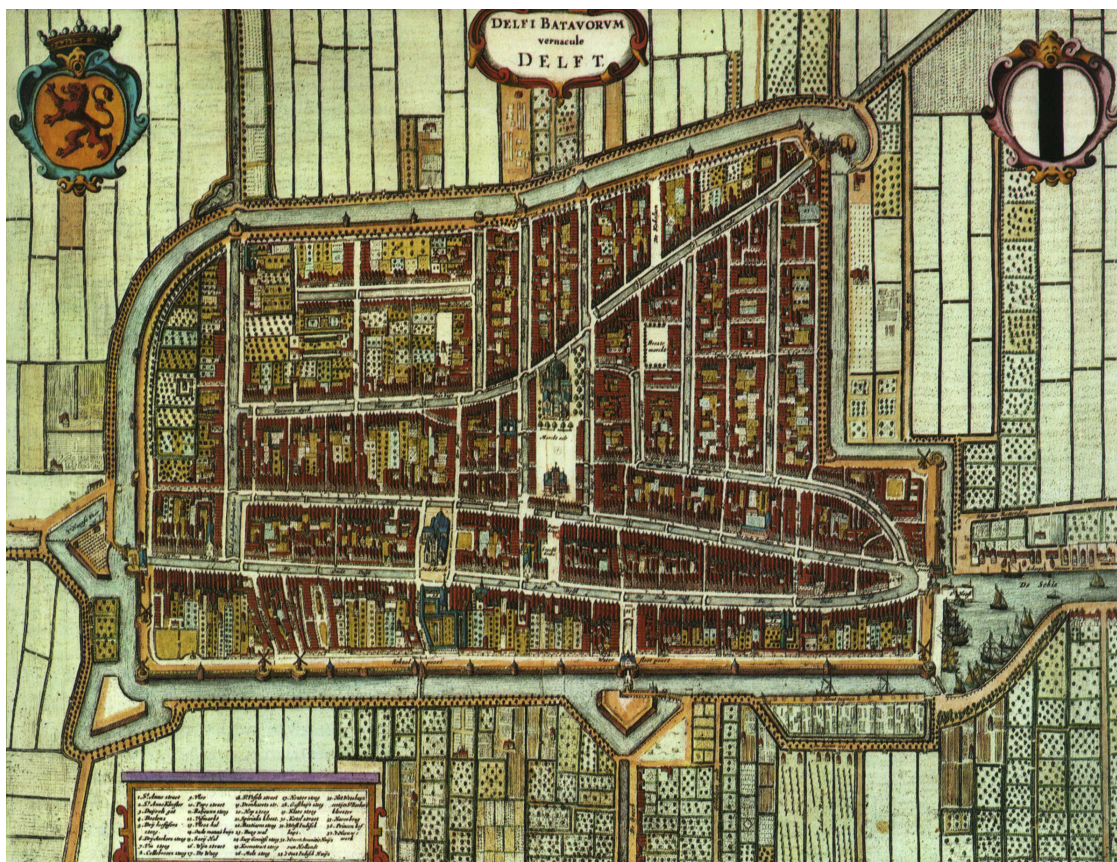
De dagelijkse maaltijd historisch gezien

Hoe de bewoners hun dag indeelden, is niet bekend. Op basis van de bewaard gebleven huishoudelijke reglementen, opgesteld door het bestuur, is wel bekend dat de bewoners gezamenlijk aten, samen met de ‘moeder’ en eventuele dienstmeiden. *“Wanneer die mannen ter taeffels sijn geseten ende die benedicie (zegening van de spijs) gelesen sal wesen, soe sullen die mannen silentium houden (stil zijn) ende geen woerden over taeffel gebruijcken van eenige dingen dan te eijsschen dat zij van noden hebben.”* (Van der Wiel 2000: 9).

Wat de mannen aten, kan worden herleid uit de boekhouding van de rentmeester. Deze boekhouding is de belangrijkste bewaard gebleven historische bron met betrekking tot het dagelijks leven in het Huis. De voedselvoorraden die door

de rentmeester werden opgetekend (tabel 1) bestonden onder andere uit graan (tarwe, maar andere soorten zijn niet uitgesloten, zoals zal blijken uit het archeobotanisch onderzoek), grauwe erwten, bier, vis en vlees. Op de Kaart Figuratief (fig. 1) en een kaart van Blaeu (1652, fig. 2) is te zien dat het Oude Mannenhuis geen tuin had waarin groenten, fruit en kruiden konden worden verbouwd. Het is niet uitgesloten dat er op de binnenplaats wat kruiden en groenten groeiden, maar dat zal niet voldoende zijn geweest voor de dagelijkse maaltijd. Het Oude Mannenhuis bezat grond buiten de stad, voornamelijk grasland waar vee op werd geweid. De pachters die het grasland beheerden, brachten af en toe een kinnetje boter of een kaas in, ter aanvulling op de huur die ze dienden te betalen. Met deze ingrediënten kookte de ‘moeder’ voor de inwoners. Daarnaast had ze een klein budget waarmee ze aanvullende boodschappen deed. Aangezien het kleine en sporadische aankopen betreft, zijn deze niet opgetekend

Fig. 2. De plattegrond van Delft (Blaeu 1652). Gemarkeerd in groen zijn (stads)tuinen en boomgaarden. Via: <https://nl.wikipedia.org/wiki/Delft>.



door de rentmeester. Verder is het niet ondenkbaar dat de bewoners zelf ook een kleine toelage hadden, bedongen bij hun inkoop of verkregen uit de verhuur van hun huis. Wat zij daarvan kochten is ook niet bekend.

Op basis van de overgeleverde historische bronnen van het Oude Mannenhuis lijkt het dieet van de bewoners vrij eentonig te zijn geweest. Dat is opvallend, omdat we op basis van andere (kunst) historische bronnen weten dat er gedurende deze periode meer te verkrijgen was. Waar zijn de groenten, het fruit, de kruiden en specerijen die zo vaak voorkomen op schilderijen, in kookboeken en herbaria? Ik ga er dan ook vanuit dat de bewoners meer te eten kregen dan “*warmoes* (een verzamelnaam voor groenten) *of erweten en speck ofte*

vleijs als 't daer is.” (Van der Wiel 2000: 10) Het archeobotanisch onderzoek toont aan welke variatie aan plantensoorten de bewoners van het Oude Mannenhuis nog meer voor de kiezen kregen.

Archeobotanisch macrorestenonderzoek

Materiaal en methode

Voor het onderzoek zijn negen monsters uitgezocht, daterend tussen 1400 en 1700 (tabel 2). Van elk monster is 1 liter materiaal geweekt alvorens het te spoelen over een zeeftoeren met maaswijdtes van respectievelijk vijf, twee, een, 0,5 en 0,25 mm. Ook is van ieder monster een pollenmonster genomen voor eventueel toekomstig

Tabel 2. Overzicht van de onderzochte beerputten van het Oude Mannenhuis aan de Voldersgracht 21 te Delft.

GIA-nr.	Put nr.	Vondst nr.	Spoor nr.	Datering	Monster type	Volume (L)
11268	1	35	45	1450-1525	Beerputmonster	1
11269	1	29	43	1450-1525	Beerputmonster	1
11270	1	45	23	1410-1500	Beerputmonster	1
11271	1	47	23	1410-1500	Beerputmonster	1
11272	1	62	38	1425-1500	Beerputmonster	1
11273	1	5	10	1550-1650	Beerputmonster	1
11274	1	128	138	1600-1700	Beerputmonster	1
11275	1	115	128	1400-1500	Beerputmonster	1
11276	1	114	10	1550-1650	Beerputmonster	1

onderzoek. Het gezeefde materiaal is per zeef-fractie in water opgeborgen in luchtdichte potten om zo uitdroging te voorkomen. Vervolgens is het archeobotanisch materiaal uitgezocht, gesorteerd en gedetermineerd met behulp van een opvallend lichtmicroscop met vergrotingen tot 50x. De drie grootste fracties zijn geheel uitgezocht. Van de 0,5 en de 0,25 mm-fractie is een steekproef genomen, door drie theelepels materiaal te bekijken uit de bovenste, middelste en onderste laag. Vervolgens is het materiaal in de kleinste fracties geroerd en is nogmaals uit elke laag een theelepel bekeken. Indien er nieuwe plantensoorten in beeld kwamen, is dit proces herhaald tot er geen nieuwe soorten meer werden aangetroffen.

Resultaten

Het archeobotanisch macrorestenonderzoek aan de beerputmonsters heeft een grote diversiteit aan soorten opgeleverd. Het betreft 107 verschillende plantensoorten, waarvan 43 bekend zijn als consumptieplant. De overige 64 soorten worden volgens moderne standaarden als niet eetbaar beschouwd en worden geschaard onder de noemer wilde plant (onkruid).² De consumptieplanten zijn onder te verdelen in vijf categorieën, namelijk meelvruchten³, noten, fruit, groenten, kruiden en specerijen (tabel 3). Deze soortenlijst laat zien wat er onder andere in de maaltijd van de ‘moeder’ en de bewoners kan hebben gezeten.

De dagelijkse maaltijd archeobotanisch gezien

Meelvruchten

Ook in de periode van 1410-1792 aten de mensen voor het ontbijt brood en pap. Voor de bereiding daarvan verwerkten zij niet hun eigen graanoogst, maar kochten zij graan en meel bij de molenaar en brood bij de bakker. Daarom zijn resten van granen (tarwe, rogge, haver, rijst en gierst) en boekweit slechts in kleine hoeveelheden aangetroffen. De resten die wel zijn aangetroffen, zijn vermoedelijk per ongeluk bij de bereiding van een gerecht (brood of pap) met vuur in aanraking gekomen, verkoold en als afval in de beerput gegooid. Vanwege het geringe aantal vondsten kan weinig worden gezegd over een voorkeur voor specifieke graan- en meelsoorten. Door de eeuwen heen lijkt er echter weinig te zijn veranderd in dit consumptiepatroon.

Een vondst die tijdens het onderzoek in het oog sprong, is de relatief grote hoeveelheid kaf van rijst die in vnr. 128 (1600-1700) werd aangetroffen. Rijst is immers een product dat ingevoerd moest worden, omdat het hier niet kan groeien. In middeleeuwse beerputten wordt rijst in kleine hoeveelheden aangetroffen, maar het aantal vondsten neemt toe in de vroegmoderne tijd. Gedurende de Middeleeuwen was rijst, vergeleken met andere meelleveranciers, nog een relatief

Tabel 3. Een overzicht van de aangetroffen consumptieplanten in de beerputten van het Oude Mannenhuis aan de Voldersgracht 21 te Delft, weergegeven per GIA-nummer. Betekenis afkortingen: cf. = confer; indet. = indeterminate. Betekenis aantallen: +++ = > 1000, ++ = 500-1000, + = 100-500. In lichtgeel zijn de soorten aangegeven die wel bij de waardering maar niet bij de uiteindelijke analyse in beeld kwamen.

Wetenschappelijke naam	Nederlandse naam	Plantdeel	GIA-nr. 11268	GIA-nr. 11269	GIA-nr. 11270	GIA-nr. 11271	GIA-nr. 11272	GIA-nr. 11273	GIA-nr. 11274	GIA-nr. 11275	GIA-nr. 11276
Meelvruchten											
<i>Avena sativa</i>	Haver	Vrucht						1		1	1
<i>Cerealia</i>	Graanzemelen (niet determineerbaar)	Vrucht	+	4	8	++			+		
<i>Cerealia</i>	Graan (Gerst, Haver, Rogge, Tarwe)	Vrucht		13		41					1
<i>Fagopyrum esculentum</i>	Boekweit	Vrucht	3	++		1			4		1
<i>Oryza sativa</i>	Rijst	Kaf			1 cf	1			124	1	1
<i>Panicum milliaceum</i>	Pluimgierst	Vrucht + Kaf	1	2					7		
<i>Panicum milliaceum</i>	Pluimgierst	Kaf	8						+	6	
<i>Secale cereale</i>	Rogge	Vrucht								2	
<i>Triticum sp.</i>	Tarwe	Vrucht						1			
cf. <i>Triticum aestivum ssp. aestivum</i>	Broodtarwe	Vrucht								1	
Noten											
<i>Corylus avellana</i>	Hazelaar	Vrucht	1		1					1	5
<i>Juglans regia</i>	Okkernoot	Vrucht		1							1
Fruit											
<i>Ficus carica</i>	Vijg	Vrucht	++	9	54	++	6	++	++	+++	11
<i>Fragaria moschata/vesca</i>	(Grote) Bosaardbei	Vrucht	19	1	1	2			+		
<i>Malus domestica/Pyrus communis</i>	Appel/Peer	Zaad	12	81	10	66	12	111	46	85	28
<i>Malus domestica/Pyrus communis</i>	Appel/Peer	Klokhuis	32	17		71	12	15		+	
<i>Mespilus germanica</i>	Mispel	Zaad	1	3						2	4
<i>Morus nigra</i>	Zwarte moerbei	Vrucht	23	17	1	8	117	3		48	29
cf. <i>Physalis alkekengi</i>	Echte lampionplant	Vrucht		1		31				1	
<i>Prunus sp.</i>	Pruim/Kers	Vrucht	10	13		4		4			
<i>Prunus avium/cerasus</i>	Zoete/Zure kers	Vrucht	59	+	3	62	34	40	1	51	110
<i>Prunus domestica</i>	Pruim	Vrucht	2	4		2	3	3	2		5
<i>Ribes nigrum/rubrum/uva-crispa</i>	Aalbes/Zwarte bes/Kruisbes	Zaad	33	19		13	1	4	++	13	3
<i>Ribes nigrum/rubrum/uva-crispa</i>	Aalbes/Zwarte bes/Kruisbes	Vlies	1	2	4	5	1	3	5		1
<i>Ribes nigrum/rubrum/uva-crispa</i>	Aalbes/Zwarte bes/Kruisbes	Bloembodem	9	6		2		1	83	10	
<i>Rubus caesius</i>	Dauwbraam	Vrucht	5		1			3			
<i>Rubus fruticosus</i>	Braam	Vrucht	30	14	1	8	1	5	41	12	1
<i>Rubus ideaus</i>	Framboos	Vrucht	13	1				1	11		
<i>Sambucus nigra</i>	Gewone vlierbes	Vrucht							33		
<i>Vaccinium oxycoccos</i>	Kleine veenbes	Zaad	1	1						1	1
<i>Vitis vinifera</i>	Druif/Krent/Rozijn	Zaad	146	+	7	68	126	53	+	129	130

Tabel 3. Vervolg.

Wetenschappelijke naam	Nederlandse naam	Plantdeel	GIA-nr. 11268	GIA-nr. 11269	GIA-nr. 11270	GIA-nr. 11271	GIA-nr. 11272	GIA-nr. 11273	GIA-nr. 11274	GIA-nr. 11275	GIA-nr. 11276
Groenten											
<i>Cucumis sativus</i>	Komkommer/Augurk	Zaad							3		
<i>Daucus carota</i>	Peen	Vrucht						1			
<i>Humulus lupulus</i>	Hop	Vrucht		1	1	1				1	
<i>Pastinaca sativa ssp. sativa</i>	Pastinaak	Vrucht	1								
cf. <i>Pisum sativum</i>	Erwt	Zaad			1	1	2	1			1
<i>Spinacia oleraceae</i>	Spinazie	Vrucht	1								
Kruiden en specerijen											
<i>Aframomum melegueta</i>	Paradijskorrel	Vrucht	3						1	1	
cf. <i>Anthriscus cerefolium</i>	Echte kervel	Vrucht							1		
<i>Brassica napus/rapa</i>	Koolzaad/Raapzaad	Zaad		1	2	5	1	1	3	38	
<i>Brassica nigra</i>	Zwarte mosterd	Zaad	31	+	22	40	3	+	47	++	
cf. <i>Carum carvi</i>	Karwij	Vrucht						1		2	
<i>Coriandrum sativum</i>	Koriander	Vrucht	1	1						1	1
cf. <i>Cuminum cyminum</i>	Komijn	Vrucht		3	1	1	1	3	1	3	3
<i>Foeniculum vulgare</i>	Venkel	Vrucht	25	22	1	20		26	8	45	24
<i>Foeniculum vulgare</i>	Venkel	Zaad		17				8			
<i>Linum usitatissimum</i>	Vlas/Lijnzaad	Zaad									1
<i>Papaver somniferum</i>	Slaapbol	Zaad		2	1 cf		1	1		1	1
cf. <i>Petroselinum crispum</i>	Peterselie	Vrucht		1							
cf. <i>Piper nigrum</i>	Peper	Zaad							4		
Indet.				14	3		6		21	5	
Indet. Vliesjes			+		+++			+	+		

prijzig product. Traditioneel werd het uit Spanje en Italië geïmporteerd (van Haaster 2008: 10). De herkomst van rijst uit de Westkust van Afrika is echter ook een mogelijkheid. Deze optie verdient verder onderzoek, aangezien in beerputten ook paradijskorrels worden aangetroffen. Deze soort, die als peper wordt gebruikt, groeit in dezelfde regio als Afrikaanse rijst. In de 17^{de} eeuw was er echter nog een land dat rijst exporteerde: Noord-Amerika. Vanuit de Carolinas werden scheepsladingen rijst naar Engeland verscheept en doorverkocht aan het continent.⁴ De prijs van rijst daalde hierdoor. Het is niet ondenkbaar dat een toenemende hoeveelheid rijstvondsten in beerputten deze nieuwe aanvoertroute weerspiegelt.

Hoe die rijst werd bereid, weten we op grond van historische bronnen. In middeleeuwse kookboeken staat rijst vermeld als basis-ingrediënt voor het maken van pap of blankmangier (Van Winter 1981: 346). In medische literatuur wordt het voorgeschreven aan jonge kinderen (Blankaart 1684: 120), zieken en ouderen van dagen (Scappi 1570, boek zes).⁵ Deze toepassing verandert nauwelijks in vroegmoderne kookboeken, al ligt de nadruk wel meer op de culinaire dan op de medische werking. Misschien werd daarom wel rijst in de vorm van pap of blankmangier geserveerd aan de bewoners van het Oude Mannenhuis, omdat ze het nodig hadden om aan te sterken.



Fig. 3. Joachim Beuckelaer (1569). Titel: De vier elementen: Aarde; groente- en fruitmarkt met in de achtergrond de vlucht naar Egypte. In geel de groenten die in de beerputten zijn aangetroffen. In rood de fruitsoorten die in de beerputten zijn aangetroffen. Via: <https://rkd.nl/nl/explore/images>.

Noten

De enkele fragmenten van hazelnoot en walnoot die zijn aangetroffen, zullen niet representatief zijn voor de consumptie van noten in het algemeen. Nederland importeerde scheepsladingen noten uit het buitenland, bij gebrek aan genoeg aanbod in eigen land (Sangers 1952: 41). In historische kookboeken worden echter zelden noten vermeld, met uitzondering van amandelen. Deze werden bij de apotheker verkocht, zonder schaal en zelfs kant en klaar gemalen tot meel of geperst tot melk. De afwezigheid van noten

in vroegmoderne archeologische contexten, is te verklaren doordat noten mogelijk zonder schaal werden aangekocht.⁶ Het kan daarnaast niet worden uitgesloten dat notenschalen in de haard werden gegooid en verbrandden.

Fruit

Het merendeel van de aangetroffen plantenresten valt in de categorie fruit. Gezien de inkopen genoteerd door de rentmeester, valt de aanwezigheid van en variatie aan soorten op, al was het wel te verwachten dat de bewoners fruit aten.

Vijg en aardbei domineren, al kan dit worden verklaard door de hoeveelheid pitjes die beide soorten bevatten. Vijgen bevatten meer dan 700 pitjes en aardbeien al snel 200. Hoewel de aantallen pitjes in de beerputten in theorie zouden kunnen verwijzen naar de consumptie van slechts enkele vruchten, wordt aangenomen dat de bewoners regelmatig fruit aten. Deze aanname wordt versterkt door de vondst van grote aantallen zaden en vruchten van fruitsoorten die minder pitjes produceren, zoals appels en peren, druif/rozijn, pruim, kers, braam, framboos en verschillende soorten bessen. De meeste fruitsoorten werden lokaal verbouwd, buiten de stadsmuren. Delft stond in de Late Middeleeuwen bekend om haar *boomgaert ende cooltuynlant*, waardoor de stad deels zelfvoorzienend was (Sangers 1952: 38, 69). Appels en peren werden verhandeld op de Appelmarkt, de westzijde van de gracht die nu het Vrouwjuttenland heet.⁷ Ze werden voor een belangrijk deel aangevoerd uit de Betuwe. Stadskeuren uit het begin van de 16^{de} eeuw die betrekking hebben op de markthandel noemen verder ook vijgen, rozijnen en pruimen die op de markt regelmatig te koop werden aangeboden.

Nederland stond bekend om zijn fruitteelt, waarbij sommige fruitsoorten jaarrond geproduceerd werden. De Florentijn Guicciardini merkt op dat Nederland veel fruit voortbrengt, maar dat de vruchten niet dezelfde smaak hebben als in Italië, omdat het niet warm genoeg wordt. Hoewel druiven wel in steden en dorpen groeiden, kwamen ze niet voor op het platteland (Sangers 1952: 69). Het Oude Vrouwenhuis had een wijngaard, zoals blijkt uit de boekhouding waarin kosten zijn opgenomen met betrekking tot “*snoeien en opbinden in de wijngaerd van het huis.*” (Van der Wiel 2000: 23) Aangezien bekend is dat beide huizen af en toe goederen uitwisselden, is het niet ondenkbaar dat de oude mannen ook iets van de druivenoogst meekregen. De meeste zuidvruchten, zoals druif/krent/rozijn, vijg, citrussoorten en andere vruchten die een warm klimaat vereisen, werden geïmporteerd uit het Mediterrane gebied.

De bewoners van het Oude Mannenhuis hoefden dus niet zonder fruit te zitten. Waarschijnlijk werd een deel van de fruitsoorten het hele jaar door gegeten. Hoewel fruit seizoensgebonden is, is het gezien de hoge concentraties suiker vaak uitstekend te drogen. Hierdoor bleef het fruit weken en zelfs maanden goed. Door de vruchten te verwerken, in de vorm van jam en siroop, bleven ze ook langer goed.

Groente

In en rond de stad werd voornamelijk warmoes geteeld op het *cooltuynlant*. De warmoes werd op marktdagen (donderdag en zaterdag) verhandeld op de Warmoesbrug in het centrum van de stad (bij de huidige Cameretten/Hypolitusbuurt). Volgens het zogenoemde *maanboek* van 1538 verhuurde de stad daar tien *warmoesstallen*. De diversiteit aan aangetroffen groenten is kleiner dan de hoeveelheid soorten die gedurende de Middeleeuwen en Vroeg-moderne tijd beschikbaar was. Zo is op een markttafereel van schilder Joachim Beuckelaer (Antwerpen 1534 – ca. 1574) te zien dat er veel groentesoorten te koop aangeboden werden (fig. 3). Zelfs deze marktstal biedt maar een fractie van de geteelde soorten aan. Uit historische kookboeken blijkt dat deze verschillende groentesoorten ook allemaal werden bereid. Recepten bieden suggesties voor het bereiden van verschillende soorten kool, sla, erwten, tuinbonen en peen, evenals wat te doen met knoflook, ui en prei. Dit alles viel onder de oud-Hollandse benaming warmoes.

Ondanks de hoeveelheid groenten die beschikbaar was, is maar een beperkt aantal soorten aangetroffen. Van de meerderheid van de groenten wordt namelijk blad, stengel of wortel geconsumeerd. Deze weke plantendelen laten zelden (herkenbare) sporen na in archeologische contexten. Ook wordt groente vaak gegeten voor de plant vrucht heeft gezet, waardoor aanwijzingen voor groenteconsumptie in de archeologie schaars zijn. Hier zou pollenonderzoek interessante aanvullingen aan het licht kunnen brengen (zie noot 6).

Kruiden en Specerijen

Van kruiden en specerijen werden daarentegen wel vaak de zaden en vruchten geconsumeerd (koriander, maanzaad en venkel) al werd ook vaak het blad gebruikt (koriander, munt, peterselie). In kookboeken worden dergelijke aromatische planten groene kruiden of vleeskruiden genoemd. Het begrip omvat allerlei kruiden die in Nederland groeien, zowel inheems als geïntroduceerd van elders, zoals karwij, kervel, komkommerkruid, laurier, munt en peterselie. Er zijn daarnaast verschillende planten met oliehoudende zaden die voor consumptie zijn gebruikt als smaakmaker. Denk hierbij aan lijnzaad, mosterd, koolzaad en raapzaad. Exotische soorten zijn paradijskorrel (West-Afrika), peper (India) en komijn (Midden-Oosten). Omdat verschillende kruiden en specerijen gegeten werden zonder zaden of vruchten achter te laten, zou pollenonderzoek wederom de soortenlijst aan kunnen vullen (zie noot 6).

De dagelijkse maaltijd, overige producten

Vlees

Uit de boekhouding van de rentmeester blijkt dat er naast graan en groenten ook dierlijke producten werden aangeschaft (tabel 1). Het archeozoologisch onderzoek van Voldersgracht 21 heeft zich helaas uitsluitend gericht op de periode voor de totstandkoming van het Oude Mannenhuis, toen er vollers en looiers actief waren op het terrein (Van der Jagt 2013). Er zijn monsters voor archeozoologisch onderzoek genomen uit diverse contexten die in gebruik waren in de periode 1411-1792, maar deze zijn gewaardeerd en niet geanalyseerd.⁸ Daarom kan uitsluitend een algemeen beeld geschetst worden van het dierlijk aspect van het dieet. De beerputten bevatten botresten van rund, varken, vis, gevogelte en schaaap/geit. In de monsters genomen voor het archeobotanisch onderzoek zaten daarnaast schelpen van mossel en enkele andere tweekleppigen, schubben, graten en botten van vis, en

botmateriaal van kleine zoogdieren, waaronder enkele ribben en *talussen* of sprongbeenderen. Aanvullend specialistisch onderzoek kan dit beeld in de toekomst verder nuanceren en de soortenvariatie beter in beeld brengen.

Drank

Hoewel de waterkwaliteit van de Voldersgracht en de Vlouw verbeterde met het vertrekken van de vollers, was het water niet drinkbaar. Wel werd het gebruikt door de talloze brouwerijen in de stad, voor het maken van bier. De stad Delft kende in de 15^e en 16^e eeuw meer dan 100 bierbrouwerijen. Hoewel huisbrouwerijen gedurende de Middeleeuwen en Vroegmoderne tijd niet onbekend zijn, weten we dat het Oude Mannenhuis niet zijn eigen drank brouwde. Uit de rekeningen blijkt dat het bier centraal werd ingekocht en jaarlijks werd afgerekend bij de betreffende brouwer. Het betrof een grote hoeveelheid gewoon bier en een kleinere hoeveelheid luxe-bier. Mogelijk is dit speciale bier voor de vergaderingen van de heren bestuurders geweest. Wijn werd ook gedronken, zoals blijkt uit de rekeningen. In hoeverre de wijngaard van het Oude Vrouwenhuis de voorraad van beide Huizen aanvulde, is niet bekend.

Gevarieerd eten

Op basis van de overgeleverde rekeningen is een basisoverzicht geschetst van de dagelijkse maaltijd, althans de ingrediënten van de maaltijd, en deze is door middel van het archeobotanisch onderzoek aangescherpt. Allereerst blijkt door middel van het archeobotanisch onderzoek dat de bewoners van het Oude Mannenhuis wel degelijk gevarieerd aten, iets wat op grond van uitsluitend de historische bronnen niet duidelijk in beeld kwam. Naast de tarwe en erwten vermeld in het register, stonden er verschillende groenten (warmoes) en fruitsoorten op het menu. Deze werden op smaak gebracht met kruiden en (exotische) specerijen. De meeste van deze ingrediënten moeten zijn aangekocht, bij gebrek aan een grote

tuin waar dergelijke producten konden worden verbouwd. Opvallend is dat het dieet van de mannen, op basis van de aangetroffen zaden en vruchten, in de loop van de tijd (300 jaar) waarschijnlijk nauwelijks veranderde. Wel nam het aanbod van voedselproducten uit overzeese gebieden alleen maar toe tijdens de Middeleeuwen en Vroegmoderne tijd. Hierdoor nam de prijs van exotische producten over het algemeen af en kon meer worden gekocht. Echter, de verwachte toename in (exotische) soorten is niet terug te vinden in de bestudeerde monsters. Een uitzondering daarop vormt de hoeveelheid aangetroffen rijst in vnr. 128 (1600-1700). Mogelijk was er wel degelijk een toename in (exotische) soorten beschikbaar voor de dagelijkse maaltijd, maar zijn deze niet duidelijk in beeld gekomen omdat uitsluitend onderzoek is verricht aan zaden en vruchten. Aanvullend pollenonderzoek én archeozoologisch onderzoek kunnen hier wellicht helderheid en nuance brengen.

Dankwoord

Bij deze wil ik graag Kees van der Wiel bedanken voor zijn hulp bij het interpreteren van de historische bronnen. Ook wil ik graag Marcello de Vos en Giulia Pulicati bedanken voor hun bijdrage aan het analyseren van enkele archeobotanische monsters.

What's for dinner at the Oude Mannenhuis?

This paper focuses on providing a nuanced picture of the daily meal consumed at the Oude Mannenhuis, an almshouse for elderly men in Early Modern Delft (1411-1792). It aims to do so by combining historical documents dealing with food-purchase orders and archaeobotanical macro remains taken from the cesspits. The historical documents, written by the steward, suggest a frugal and monotonous diet, which appears to be incomplete as it lacks generic food items such as fruit, vegetables, herbs and spices known to have been consumed during the

medieval and Early Modern periods. Yet the additional archaeobotanical data shows that at least 43 edible plant species were consumed by the residents of the Oude Mannenhuis. Most of these species are indigenous and were probably grown within and around the town of Delft, though some exotic species were also present. This combined research shows a more nuanced picture of the daily menu consumed by the elderly men of the Oude Mannenhuis.

Noten

1. Rijksuniversiteit Groningen, Groninger Instituut voor Archeologie, Poststraat 6, 9712 ER Groningen, m.m.a.hondelink@rug.nl.
2. Opgemerkt moet worden dat er diverse wilde planten bestaan die wel degelijk gebruikt kunnen zijn voor consumptie. Denk hierbij aan de bladeren van zuring en paardenbloem die wel in salades werden gebruikt. Daarnaast zijn giftige wilde planten buiten beschouwing gelaten, zoals zwarte nachtschade en wilde akelei. Ook deze planten kunnen geconsumeerd zijn, in kleine doseringen, als medicijn.
3. Meelvruchten is de overkoepelende term voor vruchten waar meel van kan worden gemaakt. Het omvat granen (tarwe, gerst, rogge, haver, rijst en gierst) maar ook boekweit, een soort die strikt gesproken niet tot de granen behoren maar wel gebruikt werd om meel van te maken.
4. Persoonlijke opmerking Jan de Vries (Emeritus hoogleraar Geschiedenis, University of California Berkeley).
5. Het zou makkelijker te verteren zijn dan bijvoorbeeld roggebrood, het soort brood dat veel werd gegeten door de meeste mensen.
6. Pollenonderzoek, hier helaas niet uitgevoerd, kan helpen. In het geval van het pollen van eetbare plantensoorten in een archeologische context die één-op-één in verband wordt gebracht met voedselconsumptie, wordt aangenomen dat het pollen wel wijst op consumptie van de betreffende soort.

7. <http://www.achterdegevelsvandelft.nl> (geraadpleegd op 11-05-2018).
8. Interne database in beheer van Archeologie Delft, opgesteld door I.M.M. van der Jagt.

Literatuur

- Bekkers, L., 2012. *Het Oude Mannenhuis: Archeologisch onderzoek naar een middeleeuws bejaardenhuis in Delft*. Universiteit Leiden. (Bachelorscriptie, ongepubliceerd).
- Blankaart, S., 1684. *Verhandeling van de opvoedinge en ziekten der kinderen: vertoonende op wat wyse de kinderen gezond kunnen blyven, en ziek zijnde, bequameiyk kunnen hersteld werden*. Amsterdam.
- Bult, E.J., 1992. *IHE Delft prospers on a cesspit: archaeological research between Oude Delft and Westvest / IHE Delft bloeit op een beerput: archeologisch onderzoek tussen Oude Delft en Westvest*. IHE & Dienst stadsontwikkeling Delft.
- Bult, E.J., 2004. *Programma van Eisen, Definitief Archeologisch Onderzoek op de plaats van de voormalige Vermeerschool, Voldersgracht 21*. Delft, Archeologie Delft (intern rapport).
- Haaster, H. van, 2008. *Archeobotanica uit 's-Hertogenbosch. Milieuomstandigheden, bewoningsgeschiedenis en economische ontwikkelingen in en rond een (post)middeleeuwse stad* (Groningen Archaeological Studies 6). Groningen, Barkhuis.
- Jagt, I.M.M. van der, 2013. *Dierlijke resten Voldersgracht 21* (Lab-Rapport 29). Leiden, Stichting LAB (niet gepubliceerd).
- Nusselder, E.J., 1979. Het Oude Mannen- en het Vrouwenhuis. In: R.A. Leeuw (red.), *De stad Delft. Cultuur en maatschappij tot 1572*. Delft, Stedelijk museum het Prinsenhof, 72-74.
- Sangers, W.J., 1952. *De ontwikkeling van de Nederlandse tuinbouw tot het jaar 1945*. Zwolle, W.E.J. Tjeenk Willink.
- Scappi, B., 1570. *Opera dell'arte del cucinare*. Herdruk verzorgd door Scialona. I. & J. Freud, 2015. *Koken voor kardinalen. Het kookboek van de renaissance*. Amsterdam, Athenaeum-Polak & Van Genneep.
- Wiel, K. van der, 2000. *Van oude mensen en dingen die voorbij gingen. Geschiedenis van het tehuis aan de Papenstraat (1411-2000)*. Delft, Stichting Huyse van St. Christoffel binnen Delft.
- Winter, J.M. van, 1981. *Nahrung auf dem Lobither Zollhaus, auf Grund der Zollrechnungen aus dem Jahren 1426-27, 1427-28 und 1428-29*. In: T.J. Hoekstra, H.L. Janssen & I.W.L. Moerman (red.), *Liber Castellorum, 40 variaties op het thema kasteel*. Zutphen, Kasteel, 338.