

De middeleeuwse

Jeroen van der Vliet vertelt over de opgraving

In de zomer van 1990, ben ik in Asten geweest. Ik was op zomerkamp met de Nederlandse Jeugdbond voor Geschiedenis. Onder leiding van Leo Wevers gingen we opgraven op het kasteelterrein. Het was mijn allereerste opgraving. We sliepen 's nachts in tenten op de binnenplaats van het kasteel. Zonder wc of douche. We poepten boven een gat in de grond en voor een bad moesten we wel tien kilometer fietsen om ons te wassen in een zwembad. Nou, die badmeesters zagen ons al aankomen met het zand tot achter onze oren.

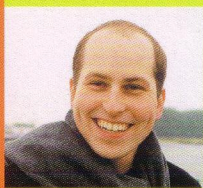
Overdag waren we aan het opgraven. Ons groepje ging in de keuken aan de slag. Laagje voor laagje groeven we steeds dieper tot we de oude keukenvloer zagen. We vonden aardewerkscherven en als ik het me goed herinner ook nog een oude, ijzeren pan. Ook de ovens hebben we opgegraven. Daar zullen ze vroeger brood in hebben gebakken. Er zullen misschien ook wel deurtjes voor gezeten hebben, maar die hebben we niet gevonden.

Uiteindelijk kwam zelfs een journalist bij de opgraving kijken en een dag later stonden we in de krant. Op de foto zie je me de keukenvloer intekenen.

foto: Stichting Behoud Kasteelerfgoed Asten

keuken

Zo ziet de middeleeuwse keuken er nu uit.



Jeroen van der Vliet was niet alleen bij de opgraving in Asten, hij hielp bij verschillende opgravingen door het hele land. Hij werkte een paar jaar als leraar geschiedenis, maar vond archeologie zo leuk, dat hij er zijn werk van maakte. Hij is nu educatief medewerker bij de Stichting voor de Nederlandse Archeologie in Amsterdam. Hij maakt daar websites en schrijft voor kinderen over archeologie.

Asten Kasteel



Ria Berkvens werkt als archeoloog bij de gemeente Breda. Zij woont in Asten en weet veel over de geschiedenis van het kasteel. Zij zoekt ook uit, welke gebieden belangrijk zijn voor de archeologie, zodat daar rekening mee gehouden kan worden wanneer er bijvoorbeeld een nieuwe weg aangelegd wordt.

Veel mensen kennen haar en roepen haar erbij wanneer er in Asten, Someren of Deurne een oude waterput wordt gevonden.



foto: Stichting Behoud Kasteelrijdgoed Asten

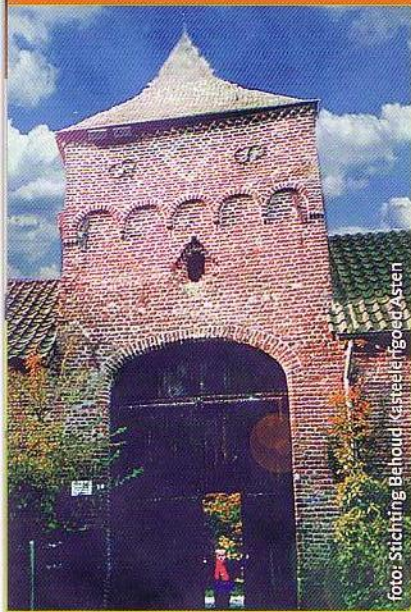


foto: Stichting Behoud Kasteelrijdgoed Asten

Ria Berkvens vertelt over het kasteel van Asten.

Als je naar het kasteel toe gaat, zie je eerst een oud gebouw met een torentje. Zo'n gebouw heet voorburcht. Vroeger waren er in de voorburcht twee boerderijen, die hoorden bij het kasteel. Die boerderijen zijn verbouwd tot woonhuizen. Als je door de poort loopt, kom je op de binnenplaats en dan zie je de kasteelruïne.

In de Middeleeuwen, in 1430 ongeveer, stond hier een stevig kasteel. Het was gebouwd van baksteen en de muren waren meer dan een meter dik! Op het plaatje kun je zien hoe dat kasteel er uit gezien heeft. Na de Middeleeuwen is het kasteel verschillende keren verbouwd.

Als je de ruïne ziet, zul je misschien denken dat er maar weinig overgebleven is van dat sterke middeleeuwse kasteel. Toch is nog van alles terug te vinden, vooral van de middeleeuwse keuken is veel bewaard gebleven. Behalve de keukenvloer, de ovens en de nissen voor kaarsen of lampen zijn er twee 'gootstenen' opgegraven, je ziet ze op de foto hierboven.

De rondleiders kunnen je nog oude muren en kelders aanwijzen en precies op de plaats waar je nu de resten van de vierkante toren (de heksen-toren) ziet, stond rond 1430 de ronde wacht-toren!

Heerlijkheid Asten

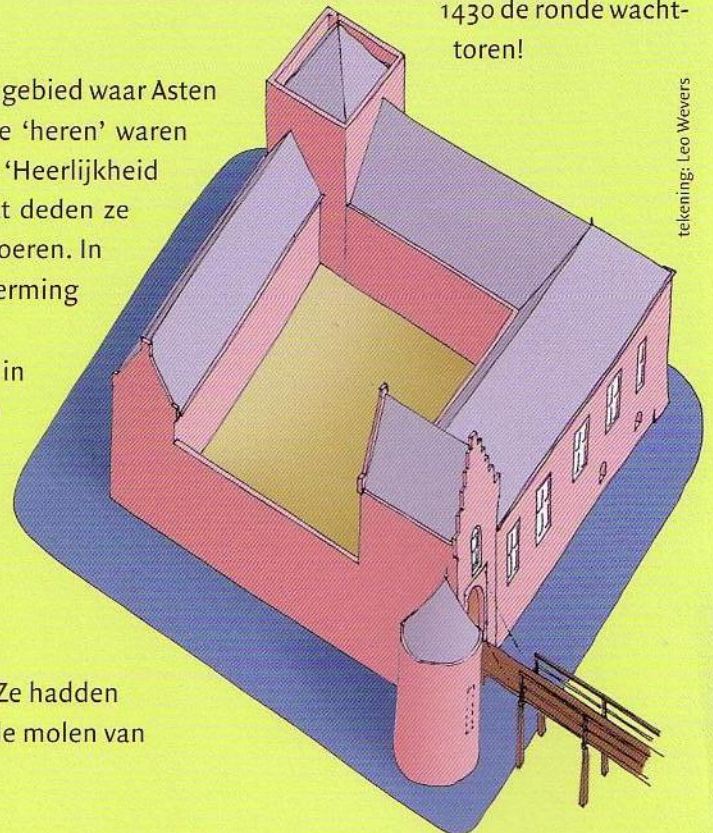
In de Middeleeuwen waren enkele families belangrijk voor het gebied waar Asten in ligt, zoals de families van Cuijk, van Berkel en Back. Deze 'heren' waren leenmannen van de hertog van Brabant en ze zorgden in de 'Heerlijkheid Asten' onder andere voor het bestuur en de rechtspraak. Dat deden ze niet allemaal zelf, ze stelden mensen aan om die taken uit te voeren. In tijden van oorlog en gevaar rekende de bevolking op bescherming van hun heer.

Die heer was niet altijd zelf aanwezig, hij had ook macht in andere gebieden en daar woonde hij meestal. Hij stelde in Asten dan een vervanger, een rentmeester, aan die moest zorgen, dat alle zaken goed geregeld werden.

De heren van Asten waren rijk. De bewoners moesten aan hun heer 'cijnzen' betalen voor het gebruik van de grond en een tiende deel van hun oogst moesten ze aan hem afstaan.

De heren hadden ook allerlei rechten, zogenaamde 'heerlijke rechten'. Ze hadden het alleenrecht om te vissen en te jagen. Ze hadden ook het maalrecht: iedereen moest zijn graan laten malen in de molen van de heer en daar flink voor betalen.

Het stenen kasteel in Asten is door een lid van de familie van Berkel, Gerard van Berkel, gebouwd. Daarvoor heeft er op die plaats waarschijnlijk een eenvoudig gebouw gestaan, maar daar is niets van terug gevonden.



tekening: Leo Wevers

De keuken

In het grote kasteel konden kinderen heerlijk spelen, maar ze waren vaak in de keuken te vinden. Het was er lekker warm en er was altijd wel iemand om een praatje mee te maken. Aan een grote haak boven het vuur hing een ketel met geurige soep te pruttelen en ze kregen een stukje van het donkere ronde brood dat net uit de oven was gehaald. Maar ze werden weggejaagd wanneer de heer in het kasteel was. Dan moest er hard gewerkt worden en had niemand tijd om te kletsen. Op grote tafels werd kip en vis klaargemaakt en prei en wortels fijngesneden. Het rook dan heel lekker, want aan een spit werd vlees gebraden.

Water

In de keuken was natuurlijk water nodig voor het wassen van de groenten en het afwassen van de bекers en schalen. Dat werd met grote kruiken of emmers gehaald uit de waterput op de binnenplaats.

Vies water, dat bijvoorbeeld gebruikt was voor de afwas, werd afgevoerd door de gootsteen. Het kwam via een afvoer in de gracht terecht.

In de Middeleeuwen dronken de mensen soms water, maar meestal bier. Kasteelbewoners dronken ook wijn. Kinderen kregen bier met water erbij.

Wat werd er gegeten?

Archeologen hebben dat uitgezocht. Op kastelen werd veel vlees gegeten: vlees van runderen, varkens, geiten, schapen, kippen, ganzen en eenden. In het jachtseizoen at men hazen, konijnen en reeën. Er werd ook heel vaak vis klaargemaakt.

Als het groot feest was, deed men in de keuken extra zijn best, dan werd er een zwaan klaargemaakt of zelfs een pauw. Die werden dan soms opgediend compleet met al hun veren en de pauw kreeg een kam van goud!

Sommige levensmiddelen die wij heel gewoon vinden, kende men op het kasteel niet: aardappels, tomaten, maïs, suiker, chocola, ijs, frisdrank, koffie en zwarte thee. Kruidenthee was er wel, maar die werd vooral aan zieken gegeven. Om het eten zoet te maken gebruikte de kok honing, rozijnen en vijgen.

Altijd was er brood, pap, kaas, boter, eieren, erwten en bonen. Soms wat groente zoals wortels, knollen, prei, kolen, uien en als het er was fruit: appels, peren, kersen en bessen.

Er waren ook paddestoelen en hazelnoten en de kok gebruikte kruiden als peterselie, salie, rozemarijn en munt om het voedsel meer smaak te geven.

De voorraad werd bewaard in de koele kelders. Daar stonden zakken met graan, peulvruchten en zout, tonnen met boter en vet, teilen met melk, manden met groenten, fruit en noten, tonnen met bier en wijn. Aan grote haken hingen stukken gezouten vlees.

Het voedsel in de kasteelkeuken kwam van de boerderijen die bij het kasteel hoorden, maar ook van andere boerderijen in de buurt. Daar werden bijvoorbeeld varkens en kippen vetgemest die, nadat ze door de keldermeester geslacht waren, in de kelder van het kasteel werden bewaard. Van die boerderijen kwam ook het graan voor het brood en de pannenkoeken.



Een recept voor echte Astense ketelkost

Wat heb je nodig?

- Koud water, een liter
- 400 Gram varkensvlees met bot, bijvoorbeeld platte rib (krabbetjes)
- Groenten in kleine stukjes: een ui, een stuk winterwortel of een paar worteltjes, een paar stengels bleekselderij of een stukje knolselderij
- Witte bonen uit blik of pot (ongeveer 6 eetlepels)
- Rozemarijn: vers (een tak) of gedroogd (een theelepel)
- Fijngesneden peterselie en zout

Hoe maak je de soep?

Neem de tijd als je deze lekkere maaltijdsoep gaat maken!

Doe het vlees en een liter koud water in een pan en zet dat op het vuur (of de kookplaat). Aan de kook brengen, dan met een schuimspaan afschuimen. Laat een paar minuten doorkoken en schep steeds het schuim eraf totdat er geen schuim meer afkomt. Dan rozemarijn erbij en het vuur laag zetten. Laat het ongeveer 1½ uur zachtjes koken, totdat het heel gaar is. Zorg dat het niet droog kookt, vul eventueel het water aan.

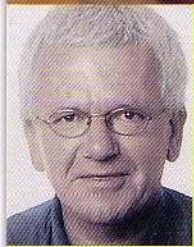
Haal het vlees er uit.

Doe de groenten in het kookvocht, ongeveer tien minuten zachtjes koken.

In die tijd haal je de botjes en alle dingen die je niet lekker vindt van het vlees, maak er mooie stukjes van. Dat is niet middeleeuws maar wel lekker.

Zijn de groenten zacht genoeg? Dan de witte bonen, de stukjes vlees, peterselie en zout erbij. Laat alles nog vijf minuten op een klein vuurtje staan. Doe er eventueel nog wat water bij.

Proeven (is het zout genoeg?) en lekker opeten met een stuk bruin brood en boter.



Nico Arts is archeoloog. Hij weet veel over de archeologie van de omgeving van Eindhoven en Helmond. Hij doet zelf veel opgravingen en alles wat hij en zijn medewerkers hebben gevonden ligt opgeslagen in een grote ruimte: het depot. Dat spreek je uit als deepoo. Daarin is van alles te vinden, zoals botten van mensen en dieren, potscherven en oude munten.

Nico Arts heeft in zijn depot een aantal voorwerpen uitgezocht, die in de keuken van Asten gebruikt kunnen zijn. Vooraan rechts zie je een lepel, een bord en een kommetje van hout. De andere voorwerpen zijn van aardewerk en steengoed. Die materialen lijken heel veel op elkaar, maar er is toch een belangrijk verschil. Aardewerk kan tegen vuur, je kunt het dus gebruiken om op vuur voedsel warm te maken. Steengoed kan niet tegen de hitte van vuur, maar het is veel goedkoper dan aardewerk.



foto: Nico Arts

1 Grote kookpot Ongeveer 25 cm. hoog. Aardewerk. De pot heeft twee oren en drie pootjes, zo'n pot wordt grape genoemd. Dat spreek je uit als graap. In zo'n pot kun je soep of pap koken.

2 Olielampje Ongeveer 12 cm. hoog. Aardewerk. In het bovenste bakje lag in het tuitje een lont van textiel en in het bakje zat olie. Het onderste bakje diende om gemorste olie op te vangen. Zulke lampjes zullen in de nissen van de keuken gestaan hebben, er kunnen ook kaarsen hebben gestaan om de keuken te verlichten.

3a en 3b Drinkschaaltjes Ongeveer 5 cm. hoog. Steengoed. Gebruikt voor het drinken van wijn.

4 Schenkan Ongeveer 25 cm. hoog. Steengoed. Gebruikt voor wijn, bier of water.

5 Grote melkteil Doorsnede 30 cm. Aardewerk.

Hier werd verse melk in bewaard. Na het afkoelen ging het vet boven drijven, daar maakte men boter van. De schaal kon op vuur gezet worden om de melk te verwarmen.

6 Grote melkteil Doorsnede 25 cm. Aardewerk.

Zie verder bij 5.

7 Vetvanger Ongeveer 40 bij 25 cm.

Aardewerk. Men zette een vetvanger onder vlees dat aan het spit gebraden werd. Het vet dat er in opgevangen werd, gebruikte de koksjongen weer om het vlees in te vetten.

8 Lepel Ongeveer 15 cm. lang. Hout. Gebruikt om pap of soep mee te eten uit een kommetje.

9 Drinkbeker Ongeveer 10 cm. hoog. Steengoed. Gebruikt om bier of water uit te drinken.

10 Bord Doorsnede ongeveer 15 cm. Hout. In de Middeleeuwen noemde men dit een teljoor.

11 Kommetje Doorsnede ongeveer 12 cm. Hout. Gebruikt voor pap of soep.

12 Kleine kookpot Hoogte ongeveer 15 cm. Aardewerk. Hoe werd zo'n pot genoemd en wat kon je ermee doen? Kijk bij nummer 1.

13 Schenkan Hoogte ongeveer 25 cm. Steengoed. Wat kan er in gezeten hebben? Kijk bij nummer 4.