

PUBLIEKSgebruiksaanwijzing

Tentoonstellingsmarktkraam Ge(s)maakt door de Brusselseir?



Wanneer je deze tentoonstellingskraam opstelt op jouw evenement is het nodig dat er steeds een persoon aanwezig is bij de marktkraam. Niet alleen als bewaking, maar ook om passanten naar de kraam toe te leiden en bezoekers op de mogelijkheden te wijzen en eventueel om extra informatie te geven.

In deze bundel vind je basisinformatie om je publiek te begeleiden en van correcte informatie te voorzien.

Kader

Het erfgoedproject “Ge(s)maakt door de Brusseleir” is een initiatief van de Erfgoedcel Brussel in samenwerking met de Erfgoedcel Pajottenland-Zennevallei en het Centrum voor Agrarische Geschiedenis.

In Vlaanderen en Brussel zijn er heel wat streekeigen producten terug te vinden. Sommigen vinden hun oorsprong in een ver verleden. Anderen bestaan nog maar enkele decennia. Ze zijn allemaal onderhevig geweest aan veranderingen. Vandaag zijn vele producten nauwelijks nog regionaal gelinkt. Ook is het in deze tijden is het niet altijd meer evident om dit product te vervaardigen, waardoor sommigen bedreigd zijn in hun bestaan.

Het project “Ge(s)maakt door de Brusseleir?” focust op zes producten:

- Brussels kiekeken
- Brussels witloof
- Brusselse spruitjes
- Brusselse lambiekbieren
- Brusselse kaas
- Brusselse bloedpens

Deze producten hebben doorheen de tijd de stempel “Brussels” gekregen, zoals bijvoorbeeld “Brussels witloof” en “Brusselse spruiten”. Maar mogen we ze wel als iets typisch van Brussel beschouwen of ligt hun oorsprong elders? Wat is de link met Brussel?

Uit het onderzoek monden twee publieksinitiatieven; enerzijds een publicatie en anderzijds deze tentoonstellingskraam.

1. Publicatie: ‘In Brussel ge(s)maakt? Een wisselwerking tussen de hoofdstad en Vlaams-Brabant’

De publicatie draait rond de vraag waarom we deze producten als iets typisch Brussels ervaren. We besteden aandacht aan de grootstad en haar relatie met de omliggende regio op vlak van voedselbevoorrading: Vlaams-Brabant en in het bijzonder Pajottenland en Zennevallei. Bij elk product zoeken we het verleden op. Hoe en waar is het product ontstaan? Welke verhalen doen de ronde? Heeft het product veranderingen ondergaan? Welke weg heeft het afgelegd? Hoe is het verspreid? Hoe ging de productie vroeger in zijn werk en wat is het verschil met vandaag? Waar werd het verkocht? Vinden we het product terug in het folklorische leven? Wat was de status van het product vroeger? Is het vandaag nog gekend en erkend? Op al deze vragen trachten we een antwoord te geven in deze publicatie.

Je kan de publicatie terugvinden in de tentoonstellingskraam. Wie geïnteresseerd is om de publicatie te kopen kan terecht op www.erfgoedcelpz.be/gesmaakt-door-de-brusseleir of www.erfgoedcelbrussel.be.

2. Tentoonstellingsmarktkraam

De rondreizende tentoonstelling “Ge(s)maakt door de Brusseleir? Een wisselwerking tussen Brabant en Brussel” zet de zes producten in de kijker: witloof, spruiten, kaas, geuze, kip en pensen.

Bezoekers kunnen de producten op diverse manieren ontdekken.

A. Voedselbakken



De zes producten worden visueel voorgesteld aan de hand van foto's in groentebakken, bierkragen en voor pensen, kip en kaas ook de in werkelijkheid gebruikte bakken. Deze bakken werden afgedekt met een print van het product.

Aan de bakken dient per product een prijsbordje met korte info over de herkomst van het product en de relatie met Brussel of Vlaams-Brabant bevestigd te worden. Elk bordje heeft een zijde met enkel de

Nederlandse uitleg en een zijde met naast de Nederlandstalige tekst ook de Franstalige versie

De prints met foto's kunnen uit de bakken gehaald worden. Zo kunnen (op bepaalde momenten en indien gewenst) de echte producten er in gelegd worden

Hier volgt de informatie per product:

Brusselse kaas

Deze kaas werd gemaakt in de streek rond Brussel, vooral in de Zennevallei waar de kaasproductie al tijdens de middeleeuwen floreerde. Koemelk vormt de basis. De "Brusselse kaas" is nooit in Brussel zelf vervaardigd, maar dankzij zijn markt was het wel de handelsplaats om deze streekeigen specialiteit te verkopen. De vermelding van de stad in de naam is dus niet meer dan een marketingstunt. Deze zachte kaas genoot enkel in eigen land een stevige reputatie en dan vooral in Brussel en Brabant.

Extra informatie: Brusselse kaas was vroeger erkend als streekproduct, nu niet meer. De kaas werd geproduceerd in de regio rond Brussel met als centrum Sint-Pieters-Leeuw. Brusselse kaas werd zowel op de Halse als op de Brusselse markt verkocht. De "laatste" producent van Brusselse kaas was kaasmakerij Vander Gucht in Sint-Pieters-Leeuw.

Brusselse bloedpens

Dikke bloedpensen werden gemaakt in de stad, niet op het platteland. De bloempanch ontstond in de Marollenwijk en is dus een typisch Brussels product. Niet alleen de bereidingswijze, maar ook de opvallende naam zijn in sommige delen van Brussel reeds lang gekend. Hoewel bloem niet tot de belangrijkste ingrediënten van "de bloempanch" behoort, heeft het er wel zijn naam aan mogen geven. Het hoofdbestanddeel is varken, en de pens kan een diameter van wel 15 centimeter hebben. Vroeger kwamen de varkens vooral uit het omliggende Brabantse platteland, maar ook West-Vlaamse varkens werden verwerkt.

Informatie: De bloempanch is erkend als streekproduct. Het varkensvlees kwam van het omliggende platteland en dus vooral uit Vlaams-Brabant. De oorsprong van deze bloedpens zou zich situeren in de Marollenwijk te Brussel. (Tijdens de oorlog kochten de stedelingen pensen van Pajottenland omdat hier nog echt vlees in zat.) Deze bloedpens wordt nu nog in Brussel vervaardigd in enkele Brusselse beenhouwerijen.

Brussels witloof

Het grondwitloof is voor de eerste keer geteeld aan de oostkant van Brussel, waar de gemeenten Schaarbeek en Evere liggen. Daarom is het een echte Brusselse groente. Tuinders die zich op de scheut van de chicoreiwortel toelegden, verkregen een variante van de Capucienenbaard en noemden het witloof. Capucienenbaard heeft smalle witte bladeren op een dunne chicoreiwortel. Bij witloof staan witte brede bladeren in een krans op een dikke chicoreiwortel; samen vormen ze een mooie krop. De kroppen zijn voor het eerst op de Brusselse markt gespot en verkocht. Al gauw verwierf het naam en faam tot ver in het buitenland.

Extra informatie: Zowel Brussels als Brabants grondwitloof zijn erkend als streekproduct. Historisch gezien werd voor het eerst witloof geteeld in Schaarbeek (of Evere of Haren) aan de oostzijde van Brussel. Nadien verspreidde de teelt naar vooral Vlaams-Brabant (driehoek Leuven-Mechelen-Brussel). Vandaag is er nog nauwelijks grondwitloofteelt in Brussel te vinden. Het zwaartepunt ligt in Vlaams-Brabant.

Brusselse lambiekbieren

Lambiek, geuze, kriek en faro zijn de bekendste bieren van de streek. Deze bieren kennen hun oorsprong in het Pajottenland, de Zennevallei en Brussel. Zowel in de stad als op het platteland produceerden brouwers lambiek en faro, later ook geuze en kriek. Voor al deze bieren is lambiek de basis. Dit moederbier ontstaat door spontane gisting, op gang gebracht door de wilde gisten in de Brusselse lucht. Al op het einde van de 18^{de} eeuw werden lambiek en faro als een typisch Brussels bier beschouwd. Het waren toen de enige bieren die in de stad zelf werden gebrouwen! De Zennevallei en het Pajottenland bleven de bakermat van lambiek.

Extra informatie: Lambiekbieren zijn erkend als streekproduct van Vlaams-Brabant, niet van Brussel. Bier brouwen is van oudsher een plattelands gebruik. Vanaf de Middeleeuwen produceerden ook de steden bier (Halle en Brussel). Op het einde van de 18de eeuw waren faro en lambiek ingeburgerd en beschouwd als Brussels bier. Dit kwam omdat toen in de stad enkel deze bieren werden gebrouwen. De bieren mogen mede daarom ook beschouwd worden als iets typisch Brussels. Maar de bakermat blijft Pajottenland & Zennevallei, waar ook nog meerdere brouwerijen bestaan.

Brussels kieren

De Mechelse koekoek is ook wel gekend als "Brussels kieren". Deze vleeskip, afkomstig uit de regio rond Mechelen, had een typische koekoekskleur, vandaar zijn naam. Omdat de vele rijke mensen in Brussel een voorliefde voor deze braadkippen hadden, werden de Brusselaars ook wel de "kiekefretters" genoemd. De kippenboeren rond de hoofdstad richtten zich daarom massaal op de Brusselse afzetmarkt. Het vetmesten van deze kippen gebeurde op een specifieke manier in kleine kooien. Door de enorme populariteit in de hoofdstad ontstond al gauw de naam "Brussels kieren". Als "poularde Bruxelles" verwierf deze hoen bekendheid tot over de landgrenzen heen.

Extra informatie: De Mechelse koekoek is erkend als streekproduct van Oost-Vlaanderen. De oorsprong situeert zich echter in Mechelen en Vlaams-Brabant (Londerzeel). Het zwaartepunt van de productie lag vooral hier. De naamgeving Brussels kieren komt omdat de kippenkwekers zich vooral op de Brusselse markt oriënteerden omdat hier veel vraag naar was.

Brusselse spruitjes

De spruitkool is een variante op de groene kool. Deze kleine spruitjes zouden voor het eerst ontdekt zijn in Sint-Gillis tijdens de 17^{de} eeuw. De vele tuinders die er woonden, teelden hoofdzakelijk

groenten voor de Brusselse markt. Het is hier dat consumenten voor het eerst deze nieuwe groente konden bewonderen en proeven. Brussel was toen ook al een belangrijke stad. Al snel werd haar naam verbonden aan deze groente. Als “Brusselse spruitjes” maakten ze furore in het buitenland. In Parijs waren de Brusselse spruitjes ook gekend onder de naam “chou du Brabant”.

Extra informatie: Spruitjes zijn niet erkend als streekproduct. Hun oorsprong zou zich vermoedelijk situeren in de gemeente Sint-Gillis nabij Brussel. De teelt kende daarna een snelle verspreiding waaronder in Vlaams-Brabant. Vandaag is dit sterk verminderd en ligt het zwaartepunt in de regio Mechelen en West-Vlaanderen.

B. Twee interactieve spelen

Bezoekers kunnen twee interactieve spelletjes in de tentoonstelling spelen.



Het eerste spel is een **hearing game**. Deze bak wordt voorzien van zes drukknoppen. Na het drukken op de knop krijg je een geluidsfragment over het product te horen in het Brussels dialect. De geluidsfragmenten zijn hieronder uitgeschreven.

Brusselse lambiekbieren

De naam Faro is afgeleid van Far, het Latijns voor wilde tarwe. Het is uitermate geschikt voor het brouwen van bier. In de streektaal hier, in Brussel en het Pajottenland, heette dat “kleine rosse” of “Petit Roux de Brabant”.

Brusselse kaas

Brusselse kaas heeft een doordringende geur en scherpe smaak. Deze kaas stond bij ons niet voor niets bekend als stinkkaas. Deze werd ook wel smalend armenkaas genoemd. Een klein beetje kaas was al voldoende om een hele boterham met smaak te vullen.

Brusselse spruitjes

Bij het klaarmaken van spruitjes kan er een vies luchtje in de keuken hangen. Dit komt omdat spruitjes zwavel uit de bodem opnemen. Tijdens het lang koken komen deze zwavelverbindingen vrij en hangt deze typische geur in de lucht.

Brussels kieken

Kippen die dood gevonden werden, probeerden de boeren toch nog te verkopen. Ze presenteerden de kip dan aan de poelier. Die onderzocht het kieken grondig en besliste dan of hij het beest aannam. Zo een aangenomen kieken noemden ze “van die die twee keren dood gedaan worden of kiekens voor de Brusselaars.”

Brusselse bloempanch

De bloempanch noemen ze in de Marollen “bufsteik uit de Congo” oftewel “cortelettes van de Congo” waarmee ze verwijzen naar de bruine kleur. “bufsteik mè roeite” is nog een andere naam voor deze bloedpens en verwijst naar de vetteerlingen.

Brussels witloof

“Zondags schreven de witloofboeren in’t café hun naam op een krijtbord. Diezelfde avond kwamen de handelaars kijken bij wie ze witloof konden kopen. ’s Maandags gingen ze hun toer bij de boeren doen om hun prijs vast te stellen en te kopen.”



Een tweede interactieve opstelling is een **matching game**: 'wat hoort bij elkaar?'. Hier is een paneel met drukknoppen voorzien. Rondom de knoppen staan foto's van de producten en foto's van de productieprocessen. Deze moeten met elkaar gelinkt worden. Bij een juiste keuze zie je een groen lampje oplichten, bij een foute keuze een rood lampje en een biep.

C. Publicatie

In de meest rechtse onderste bak kan de publicatie 'In Brussel gesmaakt?' van het project bekeken worden. Wie geïnteresseerd is om de publicatie te kopen kan je doorverwijzen naar <http://www.erfgoedcelpz.be/gesmaakt-door-de-brusseleir>, www.erfgoedcelbrussel.be of www.dedraak.org. De publicatie kost 17,95 euro.

D. Recepten



Op de achterwand van de marktkraam zijn zes foto's te zien waarin de producten in recept gerechten verwerkt zijn. De eerste foto is het gerecht dat bij het product in de eerste bakken hoort (Brussels kieken), de tweede foto hoort bij het tweede product, enzoverder.

Geïnteresseerden kunnen de recepten van deze gerechten meenemen. Aan de linkerkant van de marktkraam zijn plastic rekjes voorzien waarin de receptenkaartjes verdeeld kunnen worden. Deze kaartjes kunnen de bezoekers meenemen. De recepten zijn telkens oude recepten, de bron staat op het kaartje vermeld. Het gaat om de volgende recepten: Konijn met geuze voor lambiekbieren, Brussels witloof, Brusselse spruitjes met witte saus, Brusselse bloempanch met gebakken appeltjes, brussels kieken en pottekaas voor Brusselse kaas.
