

zondag 4 december 2011

Over rogge en pepernoten

Onder de 17 Rooms-Katholieke heiligen die op 5 december hun gedenkdag hebben staat niet één enkele naam die ook maar in de verste verte lijkt op Sint Nicolaas, bisschop van Mira. Dat de gebruiken rond chocoladeletters, spijskoeken, marsepeinen beesten, taai-taai en pepernoten óók pure nonsens zijn ligt dan misschien ook voor de hand. Echter, de december-uitzending van 'Cultuur in CODA Café' krijgt een 'wetenschappelijke' primeur!

Wij zijn er namelijk erg trots op u te kunnen vertellen dat uit recent historisch onderzoek tevoorschijn is gekomen dat het vervaardigen, verkopen en eten van met name pepernoten een stevig fundament in de Apeldoornse geschiedenis kent. Precies zoals met de Sprengen, de Papierfabricage, Kruutmoes en Paleis Het Loo loopt onze stad dus ook al nationaal voorop met het verschijnsel Pepernoot.

Graag laat ik u kort luisteren naar enkele conclusies uit het wetenschappelijk rapport. Allereerst moeten we iets weten over de historische achtergrond van de pepernoot. In de tweede eeuw van de V.O.C., de Gouden Eeuw, brachten de schepen uit het oosten aanzienlijke hoeveelheden kruiden mee naar ons land. Begin 1600 waren er daardoor reeds allerlei regionale soorten pepernoten te koop. Je had de Friese pepernoot, de Gelderse Kruidnoot en Zeeuwse of Brokpepernoot. De Kruidnoot werd immens populair in heel Nederland, want het was erg modern in die tijd om de nieuwerwetse kruiden, waaronder peper, in de noten te verwerken. Al snel in de 17e eeuw werd de Kruidnoot hét vruchtbaarheidssymbool bij huwelijksfestiviteiten. Peper bevordert de vrouwelijke schoonheid, en de pepernoot werd gretig bij trouwfeesten in het rond gestrooid. Hoe meer pepernoten, hoe groter het te verwachten kindertal van de nieuwe echtelieden, was het idee.

Het Gilde der Koekenbakkers maakte echter ook jaarlijks een enorme voorraad pepernoten aan vanaf de gedenkdag van Sint Maarten op 11 november. Een handvol pepernoten in de winter was ook een traditionele bede voor bescherming gedurende de strenge wintermaanden. In de Hollandse parochies werden pepernoten dan ook met een slimme 'marketingcampagne' gekoppeld aan de Hand van God.

Een belangrijk detail van de bereidingswijze dat we hier niet over het hoofd mogen zien is het feit dat de bakkers zowel voor de Friese pepernoten alsook voor de Kruidnoten roggemeel moesten hebben. In de pepernotenbereiding was roggebloem zelfs van veel groter belang dan de toegevoegde hoeveelheid uitheemse kruiden. Dat betekende dat de pepernoten-uitdelende parochies in de herfst een grote behoefte hadden aan extra roggemeel.

En juist bij deze cruciale constatering komt Apeldoorn in beeld. Want hoe pakten bijvoorbeeld de kanunniken van de Apeldoornse geestelijke hoeve Sinte Marie dat aan? Welnu, uit historische charters en erfpachtbrieven (al uit het jaar 1228!) blijkt dat vanuit het Utrechtse Kapittel de verschillende Veluwe

kerkhoeven, zoals de Zeelhorst in Harderwijk, de Rijplikkerhoeve in Aarden bij Wilp, de hoeve in Oene, en het hof Sinte Marie werden verpacht. De pachtsom bestond in elk geval in Apeldoorn lange tijd uit 12 mud rogge. Deze forse hoeveelheid rogge moest jaarlijks betaald worden op de het feest van St.Remigius, de heiligendag die sinds het jaar 852 op 1 oktober valt. Wat wij nu allemaal doen met de jaarlijkse Kerstpakketten stamt in directe lijn af van deze Sint Remigius-traditie. Vanaf oktober werd al in de Middeleeuwen jaarlijks plaatselijk door de Kerk voedsel uitgedeeld. Ter illustratie: we kennen in West-Europa verschillende Remigius-rijmpjes die naar deze traditie verwijzen:

'Met Sintermeis dan geeft 't grote schotels moes
en kleine stukken vleis'

'Met Sint-Remie, graag of niet,
begint de winter'

'A la Saint-Rémi

tous perdreaux sont perdrix'

[Bij Remigius op de kalenderborden zijn de patrijsjes tot patrijzen geworden]

'Regen an Sankt-Remigius
gibt den ganzen Monat Verdruss'

[Met Sint-Remigius regen: zit 't de hele maand oktober tegen]

Deze Sint Remigius lijkt dus de ware Sinterklaas te zijn - over primeur gesproken! Hoe dan ook, de monniken van het Apeldoornse Sinte Marie hadden in de maanden na Remigius volgens overlevering in elk geval meer dan voldoende grondstoffen voor alle gulle handen vol pepernoten die vanaf 11 november in ons dorp en in de omringende buurtschappen werden rondgedeeld.

Zo zien we dat Apeldoorn ook in de historische ontwikkeling rond de pepernoot zijn mannetje stevig staat. Voor 12 mud rogge zijn we tot heel veel bereid in onze gemeente. Dat blijkt toch maar weer eens even fijntjes. Overigens, de wetenschappelijke onderbouwing van Apeldoornse betrokkenheid bij chocoladeletters, marsepeinen beesten en andere kinderlokkernijen laat voorlopig nog wel even op zich wachten. Het Kapittel van Utrecht ging na de pepernotenhausse namelijk over op de frauduleuze handel in lucratieve aflaten. Daarover misschien een ander keer.

Guus Essers

Apeldoorn, 4 december 2011