

Gulden klokje eert Henriëtte van den Bergh

MORTSEL - Is er een verband tussen de Oude Leeuwenrui en de Mayerlei in Mortsel? Oude havenkanalen waren vooral in het midden van de 16de eeuw een belangrijk deel van de Antwerpse haven. De Brouwersvliet is vandaag een drukke boulevard in het noorden van Antwerpen die samen met de Oude Leeuwenrui en de Ankerrui de Scheldekaai verbindt met de Leien. Deze vliet is de enige herinnering die overblijft van de vlieten die ooit het centrum van de wereld waren op handelsvlak. Oude pakhuizen vertellen het verhaal van een rijk verleden.



In het archief van het Jenevermuseum in Hasselt vinden we een mooie poster van de brouwerij, stokerij en mouterij 'La Cloche' in de Oude Leeuwenrui. Onder de naam 'VAN DEN BERGH & CO' baatten de broers Maximiliaan van den Bergh en Jean Félix van den Bergh-Elsen de brouwerij-stokerij uit. In 1843 hadden zij 'De Gulden Klok' overgenomen van jeneverstoker Jean Jacques van den Bergh-Aerts (1768-1844).

De eigenlijke brouwerij, stokerij en mouterij bevond zich vermoedelijk aan de Brouwersvliet en aan de overzijde van de Oude Leeuwenrui. In 1919 werden de pakhuizen gekocht door de Werf- en Vlasnatie en omgedoopt tot 'Magazijn Albert'. Het complex onderging een grondige renovatie tot handels- en kantoorruimte in combinatie met lofts. 'The Lofthouse' vertelt nog weinig over het industriële verleden van het pand. Henriëtte Mayer-van den Bergh was de dochter van de Antwerpse Jean Felix van den

Bergh, die gemeenteraadslid, schepen en senator was en die samen met zijn broer Maximiliaan de baas was van de 'Distillerie & Brasserie La Cloche'.



In de loop van de 19de eeuw neemt de ontwikkeling van de gastronomie een hoge vlucht. Uitgebreid dineren met een opeenvolging van gangen wordt dé manier om gasten te ontvangen. De ene schotel wordt al fraaier dan de andere. Het klapstuk is het dessert, een verrukking voor oog en mond. De

beroemde chef-koks uit Parijs geven het voorbeeld. De wereld volgt. De uitstalramen van onze warme bakkers verwijzen nog steeds naar dat rijke culinaire verleden. Pieter Michielsen tovert met suiker, chocolade en amandelen.

De 18de eeuw zorgde voor een ware suikerrevolutie. Hebben we in Europa dan geen gewassen om suiker te maken? Dat was de vraag die men in Duitsland stelde. Duitsland (Pruisen) moest alle rietsuiker duur importeren, omdat het zelf geen kolonies had waar je suikerriet kon telen. Zo gingen te veel deviezen het land uit. De wetenschap ging aan de slag en ontdekte dat je ook suiker uit bieten kan winnen.

De apotheker en chemicus Andreas Marggraf ontdekte in 1747 dat de *beta vulgaris* geschikt was voor de productie van suiker. Zijn 'leerling' Franz Karl Achard verbeterde in Berlijn het proces en maakte het geschikt voor grootschalige productie. Hij plantte al in 1783 suikerbieten aan in Silezië (toen hoorde dat bij Pruisen) en stichtte daar begin 19de eeuw de eerste fabriek. Zo werd het monopolie van de rietsuiker doorbroken. Suiker was geen luxeproduct meer, maar werd in de loop van de 19de eeuw aangenaam volksvoedsel.

Er is door deskundigen al heel wat gefilosofeerd over de herkomst van het woord 'marsepein'. Dat het achtervoegsel 'pein' via 'pain' te herleiden is tot het Latijnse 'panus' voor brood is redelijk aanvaard. Over het eerste deel echter, 'marse', lopen de meningen ver uiteen. Sommigen zien de herkomst in de stad Marseille (*pain de Marseille*). Anderen denken dat de Italiaan Marso als ontdekker van deze lekkernij geëerd mag worden. Een veelgehoorde verwijzing gaat richting de Romeinse oorlogsgod Mars (*marci panis* of brood van de god Mars).

In de Arabische keuken wordt al sinds jaren gewerkt met amandelen. Ook waren de Arabieren samen met de Joden, de eersten die in de middeleeuwen suikerplantages aanlegden in Sicilië. De naam 'marsepein' komt volgens sommigen dan ook van het Arabische 'maulhaban', zittende koning. Moorser bakkers in Spanje gebruikten namelijk een geldstuk waarop een vorst op zijn troon zat om hun marsepein te stempelen.

Marsepein werd zowel met de hand gemodelleerd als in keramische of houten vormen gedrukt. Met name het roze varken was en is populair; het staat symbool voor geluk en voorspoed (bron: www.Bakkersinbedrijf.nl).

Antonius van Egypte is een christelijke heilige, die bekendstaat als de vader van het kloosterleven. Antonius is de patroonheilige van de wevers, slaggers, suikerbakkers, mandenmakers, begrafenisondernemers, zakkendragers, zwijnenhoeders, varkens en huisdieren en patroon tegen de pest, ziekten, Sint-Antoniusvuur en veeziekten. In onze streken werd hij aanroepen als pestheilige. Zijn attribuut is een bel, die soms bevestigd is aan zijn staf. De varkens van zijn orde dragen ook een bel. Het Antoniuskruis is een onderscheidingsteken van de Orde van Sint-Antonius, een kruis in T-vorm met daaraan een zogenaamd Antoniusklokje, om de hals gedragen aan een touw of ketting. Pieter Michielsen creëerde een

klokje van marsepein en eert hiermee een bijzondere vrouw uit onze stad, Henriëtte Mayer-van den Bergh.



Foto's: © F. Van Roosendael - © Jenevermuseum Hasselt

Met dank aan de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie (www.asg.be), het Jenevermuseum Hasselt en Bakkerij Michiels en Mortsel

Tekst: Dirk Brentjens