

Van 20 oktober 2007 tot

Smakelijk inge



TEKST: René De Herdt
FOTOGRAFIE: Josiane Kisteman

blikkt!



Groenten en fruit uit blik, het lijkt zo banaal... Maar is het dat ook wel? Hoe worden conserven gemaakt? Hoe lang bestaan ze al? In onze geïndustrialiseerde samenleving wordt nog nauwelijks stilgestaan bij het feit dat we in de winter zomaar lente- en zomerproducten op ons bord kunnen toveren. Aan de basis van ons blikvoedsel ligt echter een bijzonder boeiende ontstaansgeschiedenis. Met de tentoonstelling 'Smakelijk ingeblikt!' brengt het MIAT in samenwerking met het Centrum voor Agrarische Geschiedenis en het Openluchtmuseum Bokrijk het verhaal áchter de conserven.

Als inleiding op de tentoonstelling wordt aan de hand van de collectie van Jacobus Bosschaerts een overzicht gegeven van interessante vruchten in Vlaanderen met nadruk op het belang van de peer en de appel.

De geschiedenis van de conserven gaat terug tot 1795. Frankrijk kende op dat moment een aaneenschakeling van oorlogen. Het bevoorraden van de soldaten was een groot probleem en het aanleverde voedsel was vaak smaakloos, rot of bedorven. De Franse regering schreef een prijsvraag uit voor een methode waarbij voedsel beter bewaard kon blijven. De kok Nicolas Appert waagde zijn kans en won de beloning van 12.000 Franse franken. Hij stak de levensmiddelen in goed afgesloten glazen potten en dompelde ze daarna in kokend water. Volgens hem waarborgde de hitte de houdbaarheid van de eetwaren. De wetenschappelijke verklaring voor dit proces werd later door Pasteur geleverd. De glazen potten waren echter een zwak punt van deze bewaarmethode. De Engelsman Peter Durand kopieerde Apperts methode, maar gebruikte hermetisch afgesloten, met tin beklede metalen blikken. Ook Nicolas Appert stapte later over op de metalen conserven.

Voor een andere manier van voedselbewaring zorgde op het einde van de 19^{de} eeuw de Duitse fysicus Johann Weck.

Met behulp van een glazen bokaal en een ring in gummi slaagde hij erin om voedsel op een kiemvrije manier te bewaren. De verhitting in vacuüm resulteerde in de wet van overdruk en onderdruk. De fysicus had echter geen commerciële ambities. Hij verkocht zijn vondst aan het bedrijf Georg von Eyck. Het product was zo populair, dat 'wecken' een werkwoord werd.

Een ander aspect van de tentoonstelling belicht de productie van de blikken. Normaliter bestaan blikken uit drie delen: een cirkelvormige boven- en onderkant en een cilindervormige zijkant. Het is echter ook mogelijk om de zijkant en onderkant uit één stuk metaal te vervaardigen. Dan moet men enkel nog het deksel erop monteren.

De zijkant van conserven is steeds gegolfd of heeft ribbels. Dit zorgt voor stevigheid en vangt eventuele drukverschillen op. De binnenkant van een conservenblik bevat meestal een *coating* om het voedsel te beschermen. Dit laagje bestond vroeger uit metaal of verf, maar tegenwoordig zijn blikken vrijwel altijd van een kunststoflaagje voorzien. De meest voorkomende conserven hebben een diameter van 10 cm en zijn 11 cm hoog. Rekening houdend met de materiaaldikte van 0,25 mm kan er zo'n 0,85 liter inhoud in een blik.

Voor het vullen van de blikken gaat men anders te werk met groenten dan met fruit. De groenten worden zorgvuldig uitgezocht, gesorteerd en volgens grootte verdeeld. Daarna worden ze gereinigd, klaargemaakt en meestal gekookt. Vervolgens komen ze terecht in de met vocht gevulde blikken of glazen. De conserven worden gesoldeerd of afgesloten met een deksel. De groenten worden steriel gemaakt bij een temperatuur van 100 tot 115° gedurende een periode van 20 tot 60 minuten. Tenslotte worden ze afgekoeld en van een etiket voorzien.

Vruchten worden achtereenvolgens gesorteerd, van steeltjes en pitten ontdaan, gewassen, volgens grootte verdeeld, geschild en soms gekookt. Daarna worden ze in blik gedaan, hetzij op siroop of in hun eigen vocht, en gesteriliseerd op een temperatuur van 100 tot 110°. Na de afkoeling krijgt ieder blik een etiket opgekleefd.

De eerste conserven waren zo zwaar van uitvoering, dat ze moeilijk te openen waren. Meestal kwam er een hamer en een beitel aan te pas. Pas toen het metaal van de blikken dunner werd, konden er ook speciale openers ontwikkeld worden. De eerste blikopener werd gepatenteerd door Ezra Warner uit de Verenigde Staten. De blikopener met een snijdend wiel werd uitgevonden door William Lyman in 1870; de eerste elektrische blikopener kwam in 1931 op de markt. Het blikje met lipje dat zonder opener kan geopend worden, was een uitvinding van Ermal Fraze in 1966. Naast de gevaren die het openen van een blikje met zich meebracht, was er ook nog de kans op loodvergiftiging. De eerste blikken werden gesoldeerd met lood dat nadien in het voedsel terecht kwam.

Een laatste deel van de tentoonstelling behandelt het gesuikerd fruit, dat beter bekend is als confituur, geleï, jam, marmelade, stroop of siroop. Onze voorouders kenden al tal van variaties op het bewaren van fruit met suiker. Deze methodes werden in de moderne maatschappij geïndustrialiseerd. Het MIAT brengt een overzicht van de mogelijkheden en verscheidenheid, de bedrijven, hun geschiedenis en producten. Ook het randmateriaal dat nodig is om alles smakelijk ingeblikt te krijgen (pec, moderne suikers en potten) komen uitgebreid aan bod.

In het kader van de tentoonstelling 'Smakelijk ingeblikt!' worden eveneens een studiedag en een aantal lezingen georganiseerd. ■