2000 SLOW JAAR FOOD

De meeste mensen denken bij culinaire geschiedenis aan voorouders die puur en eerlijk aten met slechts seizoensgebonden en lokaal geproduceerde ingrediënten die bovendien met noeste handenarbeid verkregen werden, echte slow foodies dus. Een logische gedachte, maar waren zij zich bewust van dat pure en eerlijke eten? Een kleine reis door de culinaire geschiedenis van Europa.

door **Manon Henzen**, convivium Rijnzo

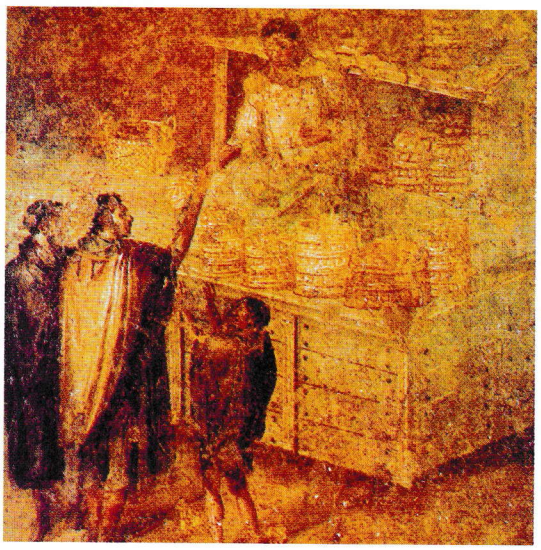
Hoe verder terug in de tijd, des te idyllischer het beeld van *good, clean* en *fair* voedsel. De meeste mensen in de oudheid waren sterk afhankelijk van producten uit het seizoen en de regio. Vooral op het platteland bestond de dagelijkse maaltijd uit eenvoudige doch voedzame kost, dat geproduceerd was op het ritme van de seizoenen. Het overschot werd geruild tegen andere producten of verkocht op markten

in de stad. Rondom steden lagen daarnaast landgoederen waar op grote schaal voor de stedelijke bevolking groenten, fruit, peulvruchten en granen verbouwd werden en vee werd gehouden met medewerking van vele slaven.

De omvang van de bevolking nam in de Romeinse tijd echter flink toe. De voedselproductie bleek die aanwas niet te kunnen bijbenen. Nieuw veroverde gebieden met een gunstig klimaat voor bijvoorbeeld het verbouwen van tarwe, zoals Sicilië en Egypte, werden daarom gedwongen op grote schaal te produceren voor de grote steden in het Romeinse Rijk.

Waar de gewone man en de armere lagen van de bevolking een eenvoudig voedingspatroon hadden dat bestond uit voornamelijk granen en peulvruchten aangevuld met groenten, fruit en af en toe een stukje vlees of vis, zien we bij de relatief kleine groep Romeinse rijken een heel ander beeld. Vaak werden kosten noch moeite gespaard de meest exquise gerechten te kunnen serveren waarmee de sociale positie in de sterk hiërarchische maatschappij bevestigd werd. Zo had menig villa kweekvijvers voor een constante toevoer van exclusieve vissen als harder en lamprei. De zeer vermogende gourmet Lucius Lucullus liet zelfs een kanaal graven, dwars door een berg, om zijn vijvercomplex van vers zeewater te kunnen voorzien.

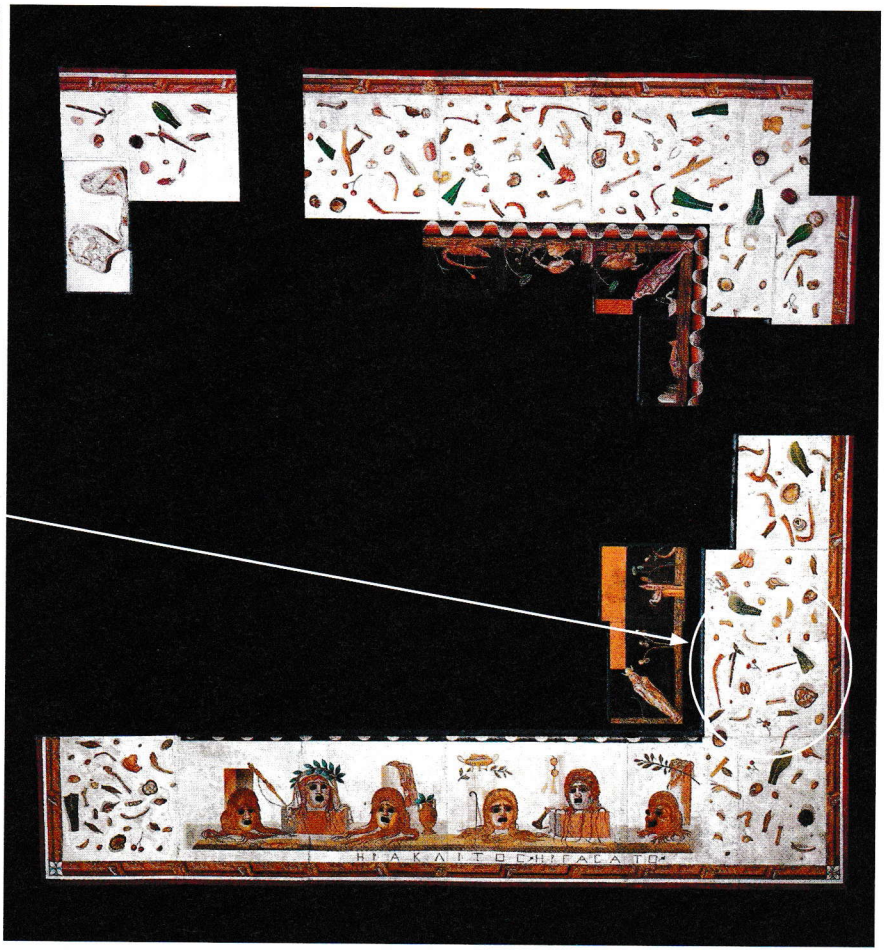
Na de val van het Romeinse Rijk vielen gebiedsdelen toe aan een veelheid van volken en heersers. Dit had tot gevolg dat er weer meer in eigen gebied en op kleinere schaal voedsel verbouwd werd. Veruit de meeste mensen woonden op het platteland in een feodaal systeem en produceerden hun eigen voedsel en dat voor hun directe omgeving via de landsheer. Dat zou zo blijven tot circa 1800. De agrarische productie was sterk afhankelijk van het klimaat en verschilde daardoor van jaar tot jaar. Daar kwam bij dat veel samenlevingen eeuwenlang in een soort vicieuze cirkel verkeerden. Wanneer de bevolking toenam was er meer voedsel nodig. Dit extra voedsel kon niet geproduceerd worden omdat de hoeveelheid beschikbaar land hetzelfde bleef. Hierdoor werd voedsel duurder en dat veroorzaakte honger, ondervoeding en vatbaarheid voor ziektes waardoor de sterfte toenam. Deze afname van de bevolking noodzaakte dan weer niet tot een hogere voedselproductie. >



Linkerpagina: *Banketscène*. Fresco uit Herculaneum (50-79 v Chr.), Museo Archeologico Nazionale di Napoli.

Boven: *Bakkerij*, Pompei. Museo Archeologico Nazionale di Napoli.

Onder: Mozaïek *De ongeveegde vloer*, afkomstig uit een villa uit de tijd van keizer Hadrianus, nabij Rome. Musei Vaticani, Rome. Detail: foto Manon Henzen.



Les tres riches heures, Mars. Uit getijdenboek, besteld rond 1410 door Jan van Berry en gedeeltelijk vervaardigd door de befaamde miniatuurschilders de gebroeders Van Limburg. Musée Condé, Kasteel van Chantilly, Oise.

Le grand entremets (amusement 'tussen de gangen door'). Banket geboden aan koning Karel IV. Grandes Chroniques de France, 1375 BnF, département des Manuscrits, Français 2813, fol. 473v.

Hoe anders was dat bij de elite. De rijken stond een grote variatie aan luxe voedingsmiddelen ter beschikking, die vaak uit verre oorden afkomstig waren. Een mooi voorbeeld hiervan is de handel in specerijen. Dat waren kostbare luxeproducten van ver. Specerijen stonden voor stijl, welgemanierdheid en prestige. Ze waren een statussymbool waarmee je je van andere sociale klassen kon onderscheiden. Niemand die zich bekommerde over de uitbuiting, slavernij of aantasting van ecosystemen dat gepaard ging met het op tafel krijgen van deze luxegoederen.

Dat voor luxe voeding ook de directe leefomgeving niet gespaard werd, blijkt wel uit de jacht. Deze was voorbehouden aan de eigenaar van het land. Wild op tafel was eveneens een statussymbool en mede daardoor dusdanig populair dat de wildstand in sommige gebieden tot een nulpunt zakte. En wee de boer die het op een stropen zette, hem hing een zware straf boven het hoofd. Bovendien kon je ook de pech hebben dat de landheer met zijn gevolg tijdens zijn jachtpartijtje over jouw akker raasde, waardoor in één klap je oogst verdwenen was.

De beschikbaarheid van een groot aantal voedselproducten veranderde drastisch door de ontdekkingsreizen vanuit Europa in de late vijftiende en vroege zestiende eeuw naar zowel de Oost als de West. De wereldhandel ontstond. Producten uit Azië en Europa werden naar Amerika gebracht en andersom om te proberen ze daar te verbouwen. Dat werd in veel gevallen een groot succes.

Door minder tussenhandelaren en directe handelsroutes naar India en Indonesië enerzijds en Amerika anderzijds, werden ingrediënten goedkoper in Europa. Bovendien steeg de welvaart. Dat was zeker het geval in Nederland waar de voc hoogtijdagen vierde en lange tijd de handel in specerijen domineerde. Deze welvaart kende echter ook een keerzijde. De aanplant van nieuwe gewassen in zowel de Oost als de West gebeurde op grote plantages waar slaven het zware werk moesten doen. Het waren de Europeanen die ervan profiteerden, niet de inheemse bevolking. Dit systeem hield nog eeuwenlang stand. De uitwisseling van ingrediënten heeft alle keukens over de wereld voorgoed veranderd.

Een andere ontwikkeling die onze keukens veranderde, zette in de zeventiende

eeuw grootschalig in: de veredeling van gewassen. Nieuwe groenten- en fruitsoorten zorgden niet alleen voor een grotere variatie in de keuken, maar werden bijvoorbeeld ook minder klimaatafhankelijk en beter immuun tegen ziekten.

Tot de industrialisatie verliepen ontwikkelingen op het gebied van voedsel geleidelijk. Maar vanaf 1800 veranderde de voedselproductie en daarmee de voeding plotseling drastisch. Nieuwe technologische ontwikkelingen leidden tot een toename van transportmogelijkheden en tot nieuwe landbouw- en conserveringstechieken die de voedselproductie minder afhankelijk maakte van klimaat en natuur.

Voedsel kon op veel grotere schaal en zelfs buiten het seizoen geproduceerd worden door nieuwe landbouwapparatuur en -technieken. Producten kwamen niet meer alleen van eigen bodem, maar soms van honderden of zelfs duizenden kilometers ver dankzij de spoorwegen. Bovendien kon voedsel veel beter bewaard blijven door de introductie van inmaken in glas en blik. En dat werd nog in een fabriek voor je gedaan ook. Deze ontwikkelingen maakten niet alleen dat voedsel goedkoper werd, maar ook makkelijker verkrijgbaar. Dit leidde er uiteindelijk toe dat in de twintigste eeuw steeds meer mensen minder vaak zelf kookten. Het zelf voorzien in de eerste levensbehoefte was geen noodzaak meer.

De meeste mensen zijn tot aan de industrialisatie afhankelijk geweest van regionaal en seizoensgebonden voedsel dat op ambachtelijke wijze geproduceerd werd – het Slow Food-ideaal dus. Dit was echter geen keuze, maar noodzaak. Het eetpatroon was eenzijdig en misoogsten en honger waren aan de orde van de dag. De technologische ontwikkelingen in landbouw en veeteelt hebben uiteindelijk voor iedereen een grote voedselwelvaart gebracht.

De ontwikkelingen zijn echter zo ver doorgevoerd dat bijna niemand nog weet waar zijn eten vandaan komt en wat hij nu eigenlijk eet. Nadelen als welvaartsziekten, klimaatverandering, grotere tegenstelling tussen arm en rijk, uitputting van grondstoffen en energiebronnen die gebruikt worden bij de productie van voeding en volgens sommigen de ernstige gevolgen van toepassing van genetische modificatie kennen we inmiddels ook. Evenals de opkomst van grote internationale bedrijven met een concurrentievoordeel die het verdwijnen van kleine ambachtelijke bedrijven, en daarmee vaak bijzondere producten, tot gevolg heeft.

We mogen blij zijn dat deze ontwikkelingen in de voedselproductie hebben plaatsgevonden, maar we zijn wel wat doorgeschoten. Het zou echter niet verkeerd zijn te kijken naar onze culinaire geschiedenis en de kennis die ooit bijna ieder mens met zich meedroeg, zoals productkennis, kennis van de natuur, seizoenen, bodemgesteldheid en kennis over de invloed van voeding op de gezondheid, tot ons te nemen.

Manon Henzen is oprichter van historisch kookatelier Eet!verleden.
Eet!verleden geeft kookcursussen, kookworkshops, lezingen en proeverijen uit tweeduizend jaar culinaire geschiedenis en heeft een historische foodlijn ontwikkeld. Neem voor meer informatie of historische recepten een kijkje op ***www.eetverleden.nl****.*

Boven: *De welvoorziene keuken*, Joachim Beuckelaer, 1566, Rijksmuseum Amsterdam.
Beneden: Peperplantage, uit *Le livre des merveilles de Marco Polo* (De avonturen van Marco Polo), circa 1410-1412. Bibliothéque Nationale de France.