

# KLEIO

Uitgave van de VGN  
Jaargang 62  
Februari 2021

Voor docenten geschiedenis en staatsinrichting

**Bikken, nassen, souperen**

## De geschiedenis van de maaltijd



- Haute cuisine in negende-eeuws **kookboek uit Bagdad**
- **Eenheidsworst** en schijngenhakt
- Snackbars en markten in het **oude Rome**

# KLEIO



## 24 Ontmoeting met het verleden

Geschiedenisonderwijs en de tijdgeest

## 38 De kruistocht van Jiri

De historische achtergronden van *De Gouden Dolk*

## 48 Steden bouwen met woorden

De rol van geletterdheid tijdens de stedelijke ontwikkeling



## 4 Spelen met historische recepten



## 8 Smullen van vosnoot en olifantenslurf

Eten in de prehistorie

## 10 Koken met de Romeinen

## 14 Receptenboek uit Bagdad

Een verzameling exclusieve gerechten uit het Abbasidische kalifaat



## 20 Vorstelijk voedsel

Middeleeuwse feestmalen

## 27 Rijdende kastelen en vuurspuwende tijgers

Revolutie aan tafel in de tijd van steden en staten

## 32 Pauselijke pasteikunst

Recepten uit de zestiende eeuw



## 35 Voedsel als medicijn

Medische en culinaire recepten in het Middelnederlands

## 40 Voedsel op canvas

Kijken naar eten uit de zeventiende eeuw

## 44 Een Franse kok of een keukenmeid

Eten in de tijd van pruiken en revoluties



## 54 Groningse graankoningen en uitgebuite Javanen

Voedsel in de negentiende eeuw

## 59 Eenheidsworst, schijngelakt en regeringsbrood

Eten in een neutraal land in oorlogstijd

## 64 Wit schort zonder vlekken

De lessen van de huishoudschool

## Beste lezer,

Heeft u, terwijl u bevoegen les gaf over de grote en kleine hoofdrollen in die tien tijdvakken, zich weleens afgevraagd waarmee zij dagelijks hun maag vulden? En als u daar een beeld bij heeft, heeft u dat dan weleens met uw leerlingen gedeeld? Misschien is daar nooit tijd voor geweest; de geschiedenis van eetcultuur is tot op heden geen serieus onderdeel van het lesprogramma.

Waarom eigenlijk niet? Uw leerlingen groeien op in een tijd en een land met ongekende mogelijkheden op voedselgebied. De hele wereld is in overvloedige mate binnen handbereik: in de supermarkt, de toko, de shoarma- of dönerzaak.

***‘Het kan geen kwaad uw leerlingen te laten ontdekken waarom het in vroeger tijden een dagtaak kon zijn om een gezin te voeden’***

Het kan geen kwaad uw leerlingen te laten ontdekken waarom het in vroeger tijden een dagtaak kon zijn om een gezin te voeden. En op welke manieren de beschikbaarheid van levensmiddelen samenhangt met de grote gebeurtenissen waarover ze wél veel leren.

U zult versteld staan van de mogelijkheden die het werken met bronnen over historisch voedsel biedt. Afgezien van kennis en vaardigheden en de verbinding tussen ‘grote’

en ‘kleine’ geschiedenis, levert het ook een hoop plezier op. De leden van de redactie, aangevuld met zeer gewaardeerde hulpverleners, hebben ieder likkebaardend een tijdvak onder de loep genomen. Bij de artikelen treft u steeds lessuggesties of historische recepten aan: ook als u die niet allemaal wilt maken, bieden ze verrassende inzichten. En als u verzadigd bent van al dat gepraat over eten: we hebben natuurlijk ook nog wat ‘gewoon’ en goed verteerbaar kwaliteitsleesvoer voor u.



Ik wens u veel eet-, lees- en lesplezier!

**Nicole van der Steen** is redacteur van Kleio.



- 19 Boeken
- 62 VGNnieuws
- 63 Column: Ton van der Schans
- 67 Recensies
- 71 Kleio Klasseprijs 2021
- 72 Column: Jelte Posthumus | Colofon
- 73 Kleiokrant

Cover: *Stilleven met kazen van Floris Claesz van Dijk, ca. 1615. Collectie Rijksmuseum.*

# Spelen met historische

Historische recepten lijken misschien oubollig en verre van nuttig voor de geschiedenisles, maar niets is minder waar. Door het volksvoedsel en de elitemenu's uit lang vervlogen tijden onder de loep te nemen, kun je leerlingen vertrouwd maken met verschillende aspecten van de tijdvakken. Zo verbind je 'kleine' met 'grote' geschiedenis en bouw je ook nog een eetfeestje met de klas.

**Nicole van der Steen**  
is redacteur van Kleio.

**U**it verschillende periodes zijn geschriften en afbeeldingen over eten overgeleverd. Door deze als bronnen te gebruiken, zijn leerlingen op een boeiende manier bezig met cultuur- en mentaliteitsgeschiedenis. Oude schilderijen, recepten en menu's geven inzicht in:

- welk voedsel in een bepaalde periode veel gegeten werd en/of beschikbaar was, en waarom dat zo was;
- welk voedsel door verschillende standen of klassen werd gegeten;
- en misschien ook welk voedsel dus geschikt werd geacht voor verschillende standen of klassen;
- de gevolgen van economische crises en oorlogen voor het beschikbare voedsel, ook voor neutrale landen;
- de verhoudingen tussen de seksen (aan wie zijn geschreven recepten gericht?);
- regionale verschillen in gerechten, die iets vertellen over rijke en arme regio's.

## Chronisch ondervoed

Wat land- en industriearbeiders meestal aten aan het einde van de negentiende eeuw, weten we: aardappels. Maar industriearbeiders aten ook niet veel méér dan aardappels. Er waren er veel van, ze waren betaalbaar, in tegenstelling tot fruit, groente en vlees, en ze vulden de maag. Dat de arbeidersklasse daardoor chronisch ondervoed was en niet oud werd, is een van de schrijnende aspecten van de negentiende eeuw. Het hangt onmiddellijk samen met de enorme kloof tussen arm en rijk, de onmogelijkheid om via het onderwijs aan de ellende te ontsnappen, de hoge kindersterfte, het gebrek aan weerstand tegen infectieziektes, uiteindelijk ook met het burgerlijk beschavingsoffensief en de oprichting van huishoudscholen. Meisjes uit de arbeidersklasse en lagere burgerij leerden daar (tot ver in de twintigste eeuw) voedzame maaltijden voor hun mannen te bereiden, maar die moesten niet al te ingewikkeld zijn. Zie daar de oorsprong van de 'Hollandse pot'.

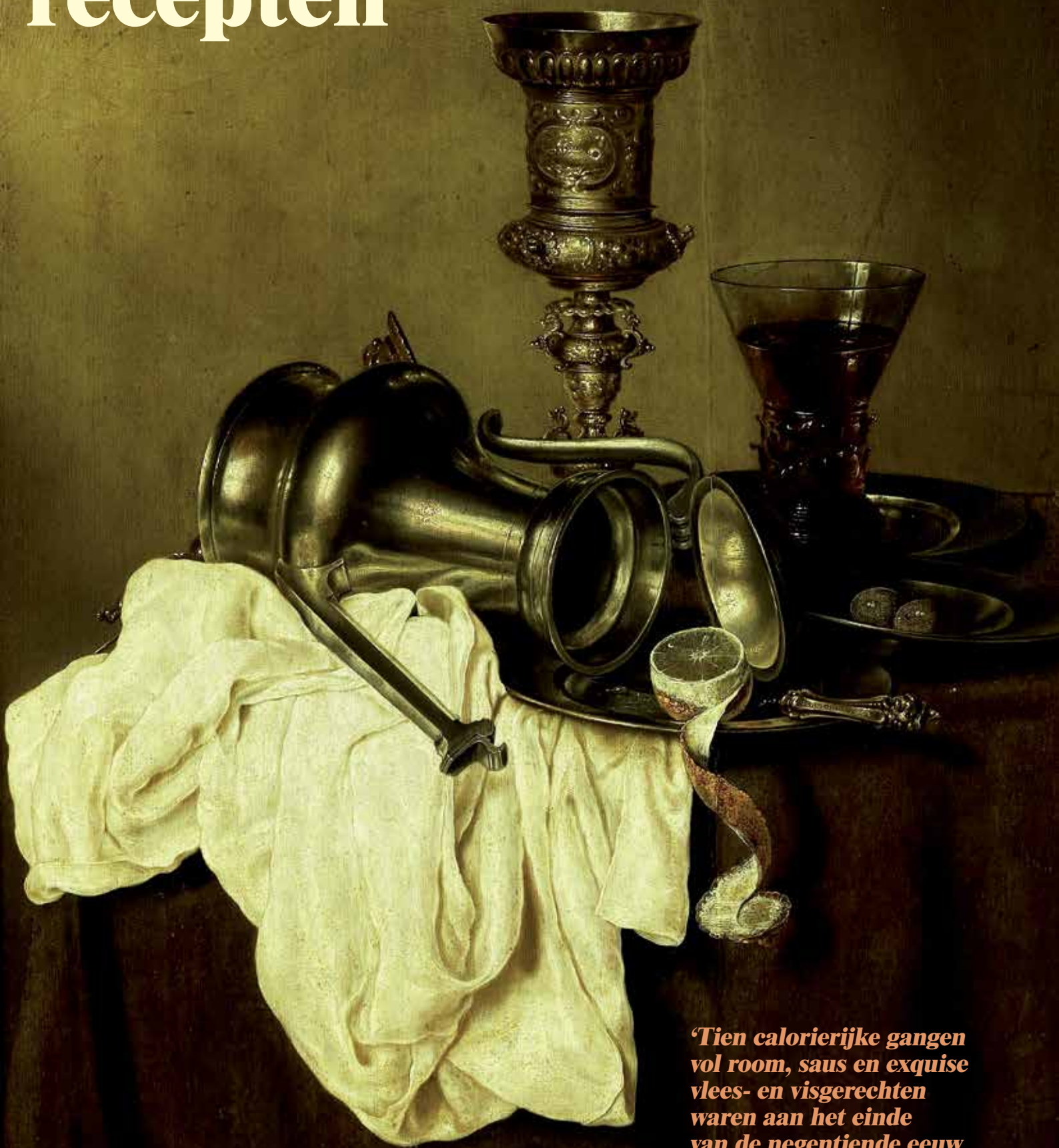
Nu valt aan het bestuderen van het menu van de onderklasse in de negentiende eeuw dus niet veel eer te behalen, maar de rijke bovenlaag liet het zich bij gelegenheid goed smaken. Diners van tien calorierijke gangen vol room, saus en exquisite

vlees- en visgerechten waren aan het einde van de eeuw geen uitzondering. Was de elite dan destijds collectief obees? De meeste vrouwen in elk geval niet: die mochten mooi zitten zijn aan de zijde van hun tafelheer, maar kregen in hun strak aangesnoerde korsetten maar weinig binnen. Elegant flauwvallen was in de mode, maar waarschijnlijk ook een onvermijdelijk gevolg van de chronische ondervoeding van de dames (nog afgezien van het zuurstofgebrek binnen de baleinen). Voor de dames uit het hogere segment was een streng eetregime overigens niet echt een probleem: van hen werden vooral passiviteit, bleekheid en zwakte verwacht. Je vraagt je af wat er eerst was: dat vrouwelijk ideaal of de honger.

## Brood en pap

Dit zijn maar twee voorbeelden waaruit blijkt dat er maatschappelijke oorzaken en gevolgen aan het bestuderen van historische menu's te verbinden zijn. De negentiende eeuw is nog relatief 'dichtbij', al hebben de ontwikkelingen op voedselgebied elkaar in de laatste vijftig jaar zo snel opgevolgd dat de victoriaanse eetcultuur ons al vreemd voorkomt. Nog 'vreemder' waren de smaken uit bijvoorbeeld de Gouden Eeuw: het basisvoedsel bestond uit brood en pap in plaats van aardappels, zuur en bitter werden lekker gevonden, suiker was een luxe, terwijl zoetigheid ruim werd voorzien van exotische specerijen. Wat nu goedkoop is, was toen duur – en vice versa. De link met maatschappelijke verhoudingen is ook in de zeventiende eeuw goed te leggen: neem bijvoorbeeld de prachtige stilleven van rijk gedekte tafels, met verguld serviesgoed, dure tapijten en wildpasteien. Wat doen die doodgewone citroenen daartussen? Die waren destijds bepaald niet doodgewoon: ze waren onbetaalbaar. Een rijke opdrachtgever liet zijn exotische aankoop niet voor niets afbeelden op zijn stilleven; een trotse schilder toonde met een bijna fotografische weergave van de sappige vrucht zijn meesterschap. De dure stoffen en het kwetsbare porselein vertellen over lucratieve handelscontacten. Zo worden in één klap drie belangrijke kenmerken van de Nederlandse zeventiende eeuw gevangen: de overzeese handel, de succesvolle kooplieden en de hoge vlucht van de kunsten. ▶

# recepten



***‘Tien calorierijke gangen vol room, saus en exquise vlees- en visgerechten waren aan het einde van de negentiende eeuw geen uitzondering’***

Stilleven, met citroen,  
van Gerret Willemsz.  
Heda, 1642.  
Collectie Rijksmuseum.



Een snackbar (*thermopolium*) in Herculaneum. Foto: Jebulon, Wikimedia Commons.

### Snackbars

Nog verder terug in de tijd blijkt de eetcultuur ineens niet zo ver van de onze af te staan: sinds de mediterrane keuken in Nederland zijn intrede heeft gedaan, blijken wij te borrelen met hapjes die sinds de Romeinse tijd nauwelijks veranderd zijn. De *thermopolia* die daarvan in Pompeï, Herculaneum en Ostia het nog zichtbare bewijs zijn, vertellen niet alleen over eetcultuur, maar ook over de leefomstandigheden van de meerderheid van de stadsbewoners. Die hadden geen stadsvilla's met keukens en ruime eetkamers: ze woonden in zogenaamde *insulae*, appartementencomplexen van meerdere verdiepingen, waarvan de bovenste (en goedkoopste) vaak van hout waren. Daar was geen ruimte voor een keuken, maar een kookvuur zou daar ook bijzonder onverstandig zijn.

### **‘Eenvoudige Romeinen gingen voor hun warme maaltijden naar snackbars, waarvan er altijd wel een binnen loopafstand was’**

Eenvoudige Romeinen gingen voor hun warme maaltijden naar snackbars, waarvan er altijd wel een binnen loopafstand was, en aten die daar vaak ook op. Vanuit de grote kruiken, verzonken in de toonbank, werden ingemaakte olijven, vogeltjes, vis, vlees en groentes verkocht; lekker met vers brood en een soort pesto erbij. Verzegelde kruiken voor geconserveerd voedsel zijn teruggevonden op allerlei plekken in het Romeinse Rijk waar militairen gelegerd waren: een bewijs voor de uitstekende infrastructuur. Daartegenover

staan natuurlijk de spreekwoordelijk decadente banketten van de rijken, die in de originele bronnen soms bewust overdreven worden, maar waarvan authentieke recepten zijn overgeleverd. Daaraan valt af te lezen hoeveel tijd en geld de antieke miljonairs aan hun eten konden besteden, en hoe groot de afstand tot de ‘proletariërs’ was.

### Historische sensaties oproepen

Werken met bronnen over historische eetcultuur is bij voorkeur niet alleen gericht op het bijbrengen van kennis en bronvaardigheden: dan blijft een heel scala aan motiverende en boeiende mogelijkheden onbenut. Er zijn heel wat praktische opdrachten te bedenken die het historisch denken bevorderen en – door de historische sensaties die ze teweegbrengen – ook het beklijven van kennis en vaardigheden waarborgen. Door leerlingen interviews te laten afnemen met ouderen, kunnen ze kennismaken met *oral history*. Hoe betrouwbaar zijn de verhalen van hun gesprekspartners? En doet dat er echt toe, of vertelt de kleur van de herinnering ook veel waardevols? Ze oefenen bovendien in het heel precies vragen naar wat ze willen weten en in het verwerken van informatie. Met een beetje geluk doen ze meer respect en begrip voor ouderen op. Een presentatie bij het eindproduct is goed voor hun presentatievaardigheden; en hoe leuk zou het zijn als ze het bereiden van een oud recept kunnen vastleggen op een filmpje of als ze een online historische kookcursus geven? Zie voor inspiratie de hilarische kokkinnen van *Welkom in de Gouden Eeuw* (‘koken met Kaat en Lidewij’) en *Welkom bij de Romeinen* (‘koken met Agrippina en Lovina’).



Ik geef een paar suggesties voor verwerkingsopdrachten in de klas.

■ Laat leerlingen kleine onderzoekjes doen naar verschillen in gangbare etenswaren, menu's en recepten in de loop van de tijd: wat zeggen die over verschuivingen in (onder meer) de maatschappelijke verhoudingen, de economie, het belang van internationale handel? Dit eigen onderzoek kan heel goed aansluiten bij de behandeling van een tijdvak of de overgang tussen twee tijdvakken.

■ Het proeven van historische smaken geeft historische sensaties: altijd leuk en het geleerde wordt nooit meer vergeten. Er kan een buffet worden georganiseerd, waarvoor groepjes leerlingen per (deel van een) eeuw of tijdvak een gerecht klaarmaken. Natuurlijk wordt dit voorzien van een uitgebreide en onderbouwde toelichting over het verband met internationale handel, sociale verhoudingen, crisistijd, plaats van ontstaan, noem maar op. Maakbare recepten zijn te vinden op internet en in diverse historische kookboeken.

■ Bij de historische context over naoorlogs Nederland kunnen leerlingen praten met ouders en grootouders (en misschien met nog oudere mensen, zoals hun overgrootouders...) over welk eten in hun jeugd gewoon was en welke regels en gewoontes ermee samenhangen: wie maakte het

eten en hoe laat, waren er vaste gerechten voor bepaalde momenten of religieuze feestdagen, wat waren traditionele streekgerechten, moesten kinderen meehelpen, aten kinderen hetzelfde, hoe waren de regels en omgangsvormen aan tafel?

Mijn eigen opa, die ik me herinner als een bijzonder lieve man, werd in de jaren veertig en vijftig woedend als het eten niet dampend op tafel stond als hij uit zijn werk kwam. Dat was destijds heel gewoon: zowel het tijdstip voor de maaltijd en de taak van moeder de vrouw als 's mans woede.

■ Laat oudere en écht oude mensen, voor zover die nog te spreken zijn, aan leerlingen vertellen over het eten in de oorlogsjaren en de schaarste van de wederopbouwtijd. Mijn moeder (77) herinnert zich de programma's om ondervoede kinderen te laten aansterken: er werd schoolmelk uitgedeeld die zo vet was dat verzwakte kinderen het niet binnenhielden. Mijn vader (80) kan de smaak van suikerbietenpulp nog terughalen. Als suikerbieten ergens te regelen zijn, zijn ze misschien ook wel klaar te maken met de klas.

In deze *Kleio* is geprobeerd bij elk tijdvak informatie te geven over de eetgewoontes, mét af en toe een maakbaar historisch recept. We wensen u veel lees- en eetplezier! ■



Theevisite in de negentiende eeuw. Schilderij van Frédéric Soulacroix.

# Smullen van vosnoot en olifantenslurf

## Eten in de prehistorie

'Wat eten we vanavond?' was vast niet de geijkte vraag die een kind in de prehistorie aan zijn ouders stelde. De prehistorische mens mocht blij zijn met het voedsel dat voorradig was.

**Ben Vriesema** is hoofdredacteur van Kleio.

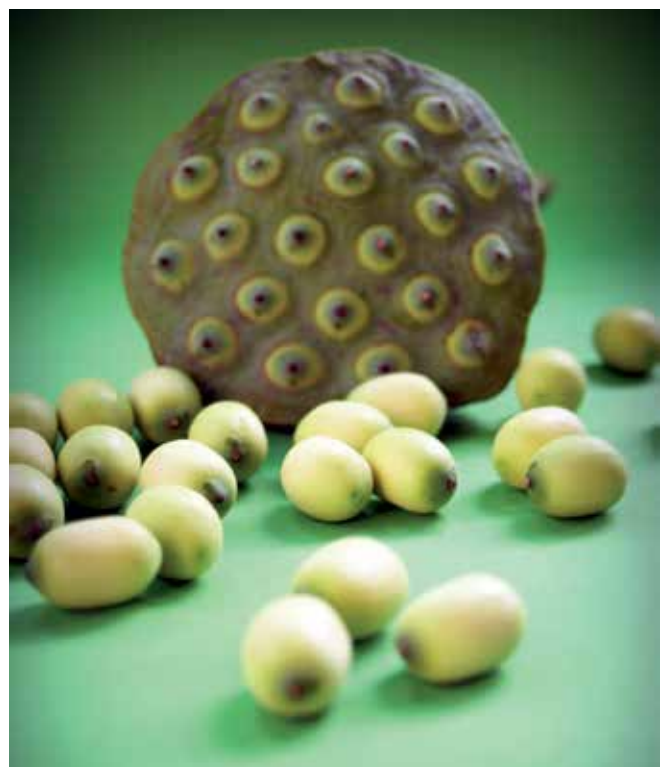
**H**et is geen sinecure om erachter te komen wat men in de prehistorie zoal at. De bronnen zijn logischerwijs schaars en er was tijdens de zeer lange prehistorie nogal een grote verscheidenheid aan voedselverzameling en -verwerking tussen de verschillende groepen en (mensen)soorten die er leefden en dan ook nog eens op verschillende plaatsen in de wereld. Een opsomming kan het dus niet worden; wel blijkt uit archeologische opgravingen een aantal overeenkomsten. Zo at de prehistorische mens veel noten, zaden, fruit, knollen, groenten en wortels. In een studie die een half decennium geleden verscheen van de hand van Israëliische onderzoekers (Bar-Ilan Universiteit in Ramat Gan) wordt het paleolithische 'diner' van bijna 800.000 jaar geleden beschreven. Dat 'diner' (overigens kunnen we dat woord wel schrappen, want men zal geen vaste eettijden hebben gebruikt) bestond niet uit veel vlees of vis, maar wel uit eetbare planten. De onderzoekers onderscheiden maar liefst 55 verschillende eetbare planten die op het menu konden staan.

Vosnoten (de zaden van een waterlelie) waren erg populair; niet zo gek, want ze waren rijk aan koolhydraten. Voor de *Homo erectus* was dit de macaroni van de prehistorie. De onderzoekers

staat ver af van de puur-natuurmaaltijden die de prehistorische mens tot zich nam. Met alle gevolgen van dien, althans als we nog steeds de theorie volgen van de paleodiëtisten van 2021. Diabetes, hart- en vaatziekten zijn een gevolg van het eten dat we in onze mond stoppen. Terug dus naar de tijd van de oermens! Die at veel vlees en vis. Het paleodieet bestond volgens de goeroes verder vooral uit eieren, fruit, zaden en noten. Maar uit onderzoek (naar onder andere het tandsteen in gevonden gebitten) blijkt dat er helemaal geen sprake was van een overdaad aan vlees en vis. Noten en zaden kunnen kloppen, maar veel vlees en vis is in de meeste gevallen niet waarschijnlijk. Het paleodieet van nu is dus niet het paleodieet van de naamgevers.

### Neushoornvlees

Zoals gezegd verschilde het dieet in de prehistorie van plaats tot plaats, van soort tot soort en van periode tot periode. Dit blijkt uit een ander onderzoek. Onder leiding van een Australisch on-



## 'Vosnoten waren de macaroni van de prehistorie'

beweren niet dat de prehistorische mens in de door hen onderzochte Hula-vallei in Noord-Israël nooit een stukje vlees at. Er werden wel degelijk resten gevonden op de oude slachtplaatsen; resten van damherten en zelfs resten van een olifant. De slurf was eeuwen later tijdens het Beleg van Parijs (1871) het duurste stukje vlees van de olifant, dus – mits goed bereid – zal die ook de prehistorische mens mogelijk goed hebben gesmaakt.

### Paleodieet

Tegenwoordig is het paleodieet nogal populair bij bepaalde groepen mensen in de westerse wereld. De gedachte van deze mensen is dat je net zo 'gezond' zou moeten eten als de oermens. Ons eten tegenwoordig is bewerkt en geproduceerd en

Vosnoten zijn de zaden van de waterlelie. In Azië staan ze nog steeds op het menu.



1 *Journal of Human Evolution* 83 (2015), p. 170-189.



**Boven: Reconstructie van een wolharige neushoorn, die in de prehistorie in Europa leefde. Foto: Ecomare/Salko de Wolf.**  
**Onder: Dit schedelfragment uit de prehistorie (14.700 jaar oud) is gevonden in Gough's Cave in Engeland. De snijsporen op de tanden wijzen op kannibalisme. Foto: Nicolas Perrault III. Natural History Museum, Londen.**

derzoeksteam werd geconcludeerd dat een andere mensensoort (de neanderthalers die zo'n 40.000 jaar geleden in gebieden niet ver bij ons vandaan leefden) juist wel veel vlees aten. Met name schapenvlees en het vlees van de wolharige neushoorn. Maar deze 'Belgische' neanderthaler at iets anders dan zijn verre neef, de 'Spaanse' *Homo sapiens*. Uit het DNA, gewonnen uit tandsteen, blijkt dat de 'Spanjaard' een meer plantaardig dieet had: pijnboompitten, paddenstoelen en zelfs de bast van een boom. Van die bast is niet geheel duidelijk of die nou werkelijk onderdeel van een maaltijd was of dat deze persoon wellicht kiespijn had. De bast van de populier heeft namelijk een pijnstillende werking, wellicht was het een soort prehistorische paracetamol.

Voedselverwerving, voedselbereiding en de verschillende soorten van voedsel zijn per plaats, per periode en per migrerende groep mensen dus anders. Maar omdat het over de prehistorie gaat, berust veel op speculatie. We kunnen weinig met zekerheid zeggen. Wat we wél zeker weten, is dat in Gough's Cave in Engeland prehistorische rendierjagers (die ongeveer 18.000 jaar geleden leefden) andere mensen opaten. Deze mensen behoorden tot dezelfde 'groep' die we kennen van de prachtversieringen van Lascaux. Uit onderzoek in de diepe Gough's Cave blijkt dat er nogal wat aangevreten menselijke overblijfselen zijn achtergelaten in de achterste kamers van deze woonstek in Engeland.<sup>1</sup> Kannibalistische prehistorische mensen dus. Maar waarom de ene de andere oppeuzelde is tot op heden reden voor speculatie. Had het met honger te maken (dat lijkt vreemd in een periode van relatieve overvloed), had het te maken met een oorlog of was het wellicht een bepaalde initiatierite? Daarnaast rijst de vraag of

dit kannibalisme slechts een regionaal fenomeen was, of dat er op meerdere plekken menseneters hebben geleefd. In plaats van 'Wat eten we vanavond?' was de vraag daar misschien 'Wie eten we vanavond?' ■



### In de klas: proef de prehistorie

Leerlingen de prehistorie laten proeven, dat is geen eenvoudige opgave. Toch is het volgende experiment de moeite van het proberen waard. Kook thuis wat linzen, vermeng die met enkele (ongebrande) gehakte noten. Leg dat gerecht op een schoteltje in de klas en laat de leerlingen al etend kijken naar fragmenten van de prehistorische mens op zoek naar vuur in de prachtfilm *Quest for Fire*. (Een aantal fragmenten is niet geschikt voor de middelbare scholierenpopulatie; met de vlucht voor de sabeltandtijger en de boomscène kunt u echter geen fouten begaan.) Na het zien van het eten van boombladeren en het proeven van het door u gemaakte gerecht zullen ze na de lesdag hun ouders dankbaar zijn dat er iets anders op tafel komt dan een prehistorische maaltijd.

# Koken met de Romeinen

Wie denkt er bij Romeins eten niet aan de overvloedige banketten, waar urenlang werd aangelegd om de meest buitenissige hapjes naar binnen te werken? Slaven werkten zich in het zweet om hun meesters op hun wenken te bedienen. Er werden hele pauwenpopulaties uitgeroeid om hun tongetjes, de gebraden zangvogels en duiven waren niet aan te slepen, en aan het keizerlijke hof at men graag gevulde giraffennek. Maar is dat het hele verhaal?

**Nicole van der Steen**  
is redacteur van Kleio.

**W**ie zich verdiept in het échte Romeinse menu ontdekt dat het veel overeenkomsten heeft met de huidige mediterrane eetcultuur. Romeinen aten pesto en kruidenkaas, belegden platte broden met groentes, vlees en kaas, en conserveerden van alles in olie, zure wijn en zout. Overal werd rode wijn bij gedronken, soms gemengd met honing, en er was met honing gezoet gebak toe. Dat is een feest van herkenning, maar er is meer. Het blijkt dat op allerlei plaatsen waar de Romeinen huishielden nog hun gerechten worden gegeten, die vrijwel onveranderd zijn. Met leerlingen nadenken over overeenkomsten

**Fresco uit Pompeï**  
waarop de verkoop van broden is afgebeeld.  
Bron: Nationaal Archeologisch Museum te Napels.

en verschillen legt meteen verbanden met latere tijdvakken: waarom deden de Romeinen geen tomatensaus op hun pizza's? Waarom waren er geen aardappelstukjes bij de knoflooksaus? De Romeinse eetmomenten hebben meer weg van wat nu in West-Europa gebruikelijk is: een Romein deed aan ontbijt (met restjes van de vorige dag, maar kinderen kregen brood en melk), lunch (meestal een snack), een namiddaghapje en een diner, dat voor de meer welvarende Romeinen bestond uit voorgerecht, hoofdgerecht en een zoet toetje. Als er gasten waren, werden verschillende gerechtjes per gang opgediend.



## Brood, brood en nog eens brood

In de opgegraven Romeinse steden Pompeï, Herculaneum en Ostia zijn sporen gevonden van wat een stadsbewoner zoal at. De vele kleine graanmolens bij de bakkerijen vertellen dat brood het basisvoedsel was. Niet voor niets hield een keizer het volk te vriend met 'brood en spelen'. Er blijken zeker tien soorten te zijn geweest, van volkoren tot zoet brood met kruiden. In de onder lava en as bedolven steden is perfect geconserveerd, verkoold brood gevonden, dat er precies zo uitziet als dat op een bekende muurschildering uit Pompeï. Wat die spelen betreft, op de banken van de theaters zijn de resten gevonden van wat de toeschouwers zoal snackten. Verkoelde eieren, olijven, dadels, vijgen, walnoten, vogelbotjes en pijnboompitten geven een beeld van populaire hapjes. Overgeleverde recepten voor kleine en grote gerechten bevatten precies deze ingrediënten. Met vaak ook perziken en citroenen, en daarnaast nog een keur aan groentes als bieten, kool, wortelen, sla, peulvruchten, uien, prei en komkommers, vaak verwerkt in minestrone-achtige soepen. Vooral asperges (de groene) waren geliefd. We weten dat ook kaas, vis en worsten graag gegeten werden. Het vlees dat op tafel kwam, was meestal van varkens, klein wild en gevogelte. Koeien werkten op het land en werden niet als erg eetbaar beschouwd. De gewone man vulde zijn maag verder met een dikke graanpap, vergelijkbaar met de polenta van nu (de naam is afgeleid van het Latijnse *pulmentum*), destijds niet gemaakt van maïs, vaak wel gemengd met gemalen vlees of vis (dan werd het *pulmentarium*) of opgediend met braadworst.



## Ham in deeg

Romeinen hielden van de combinatie zoet-zout.

### Ingrediënten

- 1 tot 1,5 kilo ham (rauw of gekookt, aan 1 stuk)
- 225 gram gedroogde vijgen
- 3 laurierblaadjes
- 3 eetlepels honing
- 3,5 kop bloem (= ongeveer 440 gram)
- 1 eetlepel zout
- olijfolie, genoeg voor vochtig deeg

### Bereiding

Kook de rauwe ham in water waaraan de vijgen en laurierblaadjes zijn toegevoegd (ongeveer 2 uur laten pruttelen). Als er huid op zit: verwijder die. Snijd de ham kruislings in en bestrijk met de honing.

Een voorgekookte ham kun je ook kruislings insnijden, vul de openingen dan met stukjes gedroogde vijg en laurierblad en bestrijk daarna met de honing.

Maak een lap deeg van de bloem, de olie en het zout. Wikkel de ham erin en bak hem ongeveer een half uur in de oven op 200 °C.

Bron: Apicius, nr. 290.

## Romeinse snackbar

In de opgegraven steden zijn tientallen *thermopolia* aangetroffen, bijna één voor elke straathoek, in Rome moeten er honderden geweest zijn. Het woord komt uit het Grieks en betekent letterlijk 'een plaats waar iets warm wordt verkocht'. Dat verklaart de ovens en haarden die er zijn aangetroffen waar de maaltijden werden opgewarmd. Ze waren er in verschillende soorten, bijvoorbeeld klein en eenvoudig gedecoreerd, als een 'snackloket'. Maar ook groter en mooi ingericht, met gekleurd marmer in het interieur, met stoelen en tafels, soms met een aparte kamer met aanligbedden, soms met achterkamertjes voor extra vertier met de plaatselijke prostituees. Ook de badhuizen waren vaak voorzien van een snackhoekje. In elk geval waren de *thermopolia* ontmoetingsplaatsen, vergelijkbaar met onze snackbars en cafés.

Het voedsel en de wijn werden er bewaard in *dolia*, bolle voorraadkruiken die waren ingemetseld in de toonbank. Met het bestaan van *thermopolia* vangen we ook een glimp op van de maatschappelijke verhoudingen, het waren namelijk niet de rijken die er kwamen kletsen of hun dagelijkse maaltijd haalden. De rijken, in hun grote *domus* waar niet alleen een keuken, een zomer- én een wintereetkamer was, maar waar ook een hele keukenbrigade in paste, keken erop neer. Het waren de bewoners van de *insulae* die op de afhaalmaaltijden aangewezen waren. *Insulae* waren flatgebouwen waar op de bovenste, goedkoopste etages, die grotendeels van hout waren, niet werd gekookt. Koken was sowieso gevaarlijk. Zelfs in de huizen van de rijken was de keuken klein en zonder rookkanaal. ▶

Een 'snackbar' uit het Romeinse Pompeï. Warm eten werd geserveerd uit de kruiken die in de bar zaten.



## Garum (ook wel liquamen of muria)

Gebruik vette vis, bijvoorbeeld sardines of makreel\*, en een goed afsluitbare pot. Doe hier een flinke laag aromatische kruiden met een sterke smaak in, zoals dille, koriander, venkel, selderij, munt, oregano. Leg er dan een laag vis op: als ze klein zijn in hun geheel, grote vissen in stukken gesneden.

Leg hierop een vingerdikke laag zout.

Herhaal deze drie lagen tot de pot gevuld is. Sluit de pot goed af en laat deze zeven dagen rusten op een plaats in de zon. Schep daarna 21 dagen lang dagelijks de inhoud goed om. Daarna zou het een vloeibare saus moeten zijn geworden.

Bron: Gargilius Martialis, *De medicina et de virtute herbarum*, 62.

\* Het is de bedoeling dat rauwe vis wordt gebruikt. De duurste en beste garum werd gemaakt met alleen makreel.

**De overblijfselen van een bakkerij in Pompeï. In de bakkerij waren zowel maalstenen als ovens aanwezig.**

## Internationale keuken

Veel van het beschikbare voedsel in het Romeinse Rijk kwam uit de directe omgeving. In het welvarende vroege keizerrijk werd op boerenbedrijven steeds meer geproduceerd voor de groeiende, veeleisende stadsbevolking. Rond de rijke stadjes Pompeï en Herculaneum was de vulkanische bodem zo vruchtbaar dat er twee keer kon worden geogst. Daarnaast bloeiden de handelscontacten

met Afrika en Azië in deze tijd, ook omdat de inwoners van Rome niet meer voldoende hadden aan wat Italië zelf produceerde. Graan kwam uit Noord-Afrika, parelhoenders werden uit Numidië ingevoerd. Specerijen en exotische fruitbomen werden uit het Oosten gehaald. Uit Gallië kwamen gerookte hammen en blauwschimmelkaas. Het luchtige, met biergist gemaakte Gallische en Egyptische brood werd meer gewaardeerd dan het harde Romeinse brood, waardoor het voortaan de norm werd. Zelfs de koks werden van elders ingevlogen, een Griekse slaaf als chef was chique, maar ook Egyptische of Syrische koks waren in. Als ze geen onderdeel van het huishouden waren, konden ze op de markt worden gehoord.

De verkoop van de steeds diversere eetwaren gebeurde in Rome aanvankelijk in winkeltjes rond het Forum. Vanaf 179 v.Chr. was er een soort overdekte markthal, het *Macellum*. De glorieuze opvolger hiervan, de (inmiddels prachtig gerestaureerde) Markt van Traianus, vormde met zijn honderdvijftig winkels op zes halfronde verdiepingen een gigantisch winkelcentrum, opgenomen in het enorme complex van het Forum van Traianus. Op de zesde verdieping werden levende vissen verkocht vanuit grote bakken met zout en zoet water. Om een beeld te vormen: vanaf deze verdieping was de top van de Zuil van Traianus, die nog altijd op de originele plaats staat, op ooghoogte.

## Liggend eten en servetjes mee

Luxe en exotische waren gingen voornamelijk naar de welvarende huishoudens. Een beetje patriëer of *self-made man* organiseerde enige



malen per week een banket met amusement voor zijn rijke en belangrijke vrienden, waar ook de van zijn gulheid afhankelijke *clientes* mochten aanschuiven. Zo etaleerde hij zijn status en werkte hij aan zijn nuttige contacten. In het *triclinium*, de eetkamer, waren de drie grote aanligbedden rond de tafel elk verdeeld in drieën: de heer des huizes en zijn eregast namen de twee vaste, belangrijkste plaatsen in, de andere gasten kregen door de heer een plaats toegewezen. In deze rijke families mochten de vrouwen ook aanliggen, bij 'gewone' gezinnen zaten ze op een stoel. Omdat bij liggend eten knoeien haast onvermijdelijk was, kregen de gasten soms een speciaal eethemd uitgereikt. Van de zeer uitgebreide gangen ging lang niet alles op, en dat was ook niet de bedoeling. Er was een vast ritueel van het vullen van een van huis meegenomen servet met favoriete hapjes, als presentjes. Orgieën met extreem buitenissige en erotische elementen moeten echt als excessen beschouwd worden. Er zijn keizers geweest die zich waarschijnlijk daaraan bezondigden, maar we moeten hier ook rekening houden met kwaadaardig geroddel in de antieke bronnen, en er zal weleens een patriciër uit de bocht zijn gevlogen. Veel gedronken werd er wel, verdunde wijn weliswaar, maar in grote hoeveelheden. Het gangbare beeld van Romeinse banketten is deels bepaald door *Het diner van Trimalchio* van Petronius. Maar dat is een satire en juist bedoeld om het exhibitionisme van de 'nieuwe rijken' belachelijk te maken. Trimalchio is een vrijgelatene, die bijzonder goed geboerd heeft en het dan ook heel breed laat hangen. Destijds moet de beschrijving van zijn protserige banket hilarisch zijn geweest:

*'Achter [de rondrennende jachthonden] kwam een schaal met een reusachtig everzwijn, en wel met een vrijheidsmuts op. Aan zijn slagstanden hingen twee mandjes van gevlochten palmbaad, eentje met verse dadels en eentje met gedroogde. Eromheen waren kleine biggetjes van koek zo gedrapeerd dat het leek alsof ze zich wilden laten zogen. [...] [Een als jager verklede slaaf] trok zijn jachtmes en ging het zwijn krachtig in de flank te lijf. Uit de gapende wond fladderden ineens lijsters op. Er stonden vogelvangsters met lijmstokken klaar en in een mum van tijd hadden ze de in de eetkamer rondvliegende diertjes te pakken.'*

Wat ons nu in elk geval opvalt, is dat de smaak van het Romeinse voedsel nogal sterk moet zijn geweest. Er werd heel veel peper gebruikt en bijna overal ging *garum* doorheen, zelfs door zoete gerechten. *Garum* was een heel zoute, sterk gekruide saus van gefermenteerde vis, verkrijgbaar in verschillende kwaliteiten. De vis, of de goedkopere ingewanden, werd in grote kruiken ingemaakt met zout, kruiden en wijn en tot twee maanden in de zon gezet. De bedrijven die zich hiermee

bezighielden, werden zoveel mogelijk buiten de stad gehouden, want het moet ongelofelijk gestonken hebben. Het vloeibare eindproduct was goed houdbaar en werd gebruikt als smaakmaker. De amforen waarin het verscheept werd, zijn in het hele rijk teruggevonden. Waarom de Romeinen van heel sterke smaken hielden? Daarvoor is een plausibele theorie bedacht. Meel werd bewaard in loden bakken en wijn werd gemaakt in grote loden potten. En wat is het eerste symptoom van loodvergiftiging? Het verlies van smaak! ■

Een verkoold en versteend brood uit Pompeï. Bron: Nationaal Archeologisch Museum te Napels.



### Verder lezen

- **Wina Born**, *Eten door de eeuwen. De geschiedenis van de culinaire cultuur* (Baarn 1989), Hs. IV, pp. 67-89. Een behoorlijk volledig en verrassend beeld van Romeins eten en drinken. De tekst is te lezen op [tiny.cc/winaborn](http://tiny.cc/winaborn).
- **Petronius**, *Het diner van Trimalchio*. Vertaald door Vincent Hunink (Amsterdam 2017). Hilarische verhalen over eten bij een exorbitant rijke vrijgelatene.
- **Ilaria Gozzini Giacosa**, *A Taste of Ancient Rome*. Translated by Anna Herklotz (Chicago/Londen 1994). Originele Romeinse recepten van onder meer de beroemde Romeinse kookschrijver Apicius (*De re coquinaria*), maar dan in een maakbare vorm.
- **[www.romeinspompeii.net/eten](http://www.romeinspompeii.net/eten)**. Extra informatie, toegespitst op de vondsten in Pompeï.



# Receptenboek uit Bagdad

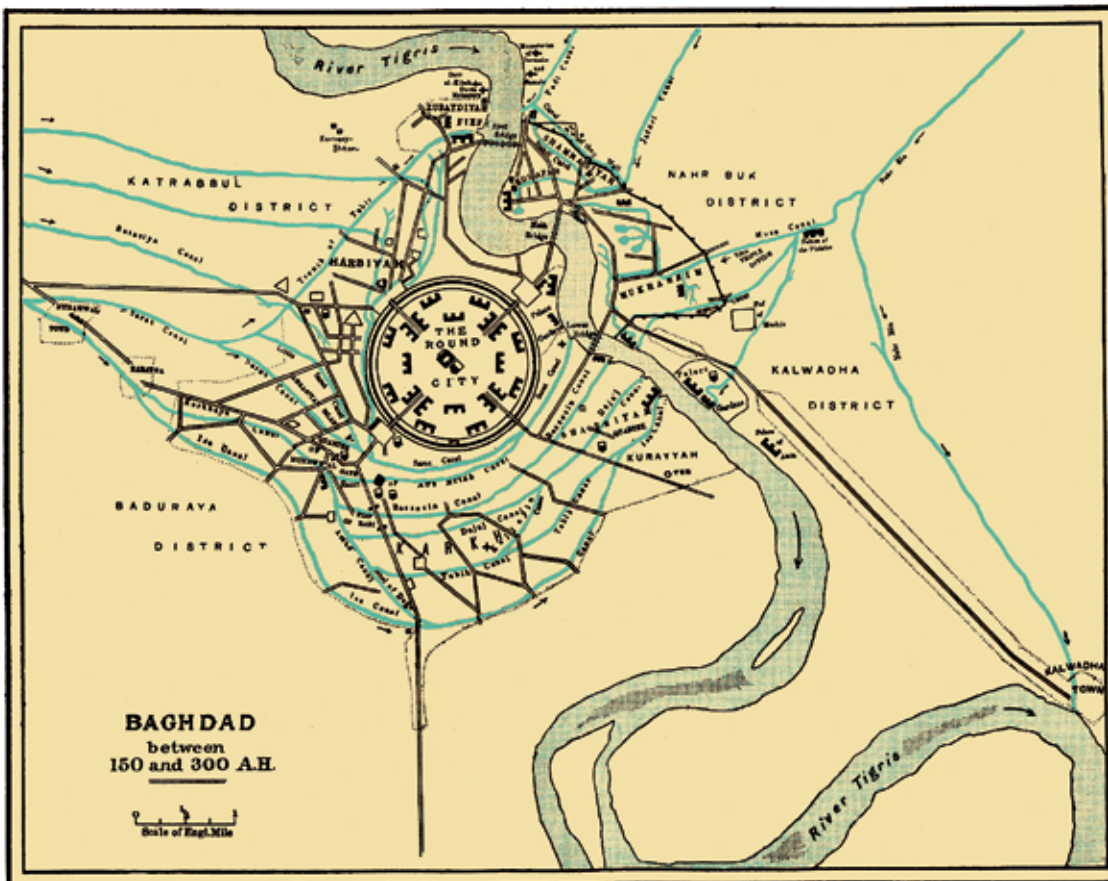
*Een verzameling exclusieve  
gerechten uit het  
Abbasidische kalifaat*

Veelgebruikte kruiden  
in de Arabische keuken.

*'Bagdad werd door de culturele  
uitwisseling met Perzië  
het epicentrum van de economische,  
wetenschappelijke en culturele bloei'*



Bagdad was in de negende eeuw misschien wel de rijkste stad ter wereld. Door de goede ligging in een netwerk van karavaanroutes kende het economische en culturele bloei. Het hof van de kalief van het Abbasidische rijk floreerde. Dat ging gepaard met een rijke leefstijl en een eetcultuur met exclusieve gerechten. In de tiende eeuw stelde de schrijver en fijnproever Ibn Sayyar al-Warraq een boek samen met de heerlijkste gerechten uit de keuken van een aantal kaliefen uit de hoogtijdagen van de islam tijdens de middeleeuwen.



Daan van Leeuwen is redacteur van Kleio.

De ronde stad Bagdad. Kalief Al-Mansoer bouwde Bagdad als een ronde stad tussen 762 en 767. De Mongolen vernietigden de stad geheel in 1258.

**H**et kalifaat van de Abbasiden was een wereldrijk dat zich tijdens de middeleeuwen kon meten met de grootsten uit de wereldgeschiedenis. Aan de oostkant gebruikte het kalifaat de Indus als grens, in het noorden het Aralmeer, de Kaspische Zee en de Zwarte Zee, in het zuiden het Arabische schiereiland en in het westen had het rijk de Noord-Afrikaanse gebieden die aan de Middellandse Zee lagen. In het hart van dit wereldrijk lag Bagdad, dat tussen 762 en 1258 de hoofdstad was van het kalifaat der Abbasiden. In tegenstelling tot het vorige kalifaat onder de Omajjaden dat zich richtte op Noord-Afrika, het Middellandse Zeegebied en Zuid-Europa, focusten de eerste kaliefen van de Abbasiden zich op het Midden-Oosten en dan vooral op de kerngebieden Arabië en Perzië. In de eeuwen daarna annexeerden de Abbasiden niet alleen delen van Perzië, maar namen ze ook verschillende bestuurlijke en culturele aspecten over van

de Perzen. De culturele verrijking was terug te zien aan het hof van de kaliefen in Bagdad. De stad werd door de culturele uitwisseling het epicentrum van de economische, wetenschappelijke en culturele bloei, waardoor er een islamitische gouden periode kon ontstaan. Bagdad lag op een belangrijk kruispunt van karavaanroutes en was de spil in een politiek verenigd gebied dat ook een gemeenschappelijke taal en juridisch systeem had. De eerste generaties van kaliefen in Bagdad stimuleerden de wetenschappelijke en culturele groei aan het hof, in de stad en zijn invloedssfeer. Het hoogtepunt van de culturele bloei van de stad lag waarschijnlijk in de negende eeuw en drukte zich onder andere uit in de haute cuisine aan het hof van de kaliefen.

De eeuw daarna leek de stad over zijn hoogtepunt heen te zijn en er gingen stemmen op om de hoofdstad naar Aleppo te verhuizen. De cultuurbewuste emir Saif al-Dawlah al-Hamdani ►



**Boven: Hedendaagse gerechten uit de Arabische of Perzische keuken zijn heel anders dan die in het kookboek uit Bagdad. Onder: Thee kwam uit China en was wellicht ook in de negende eeuw al bekend in Bagdad door de Zijderoute.**

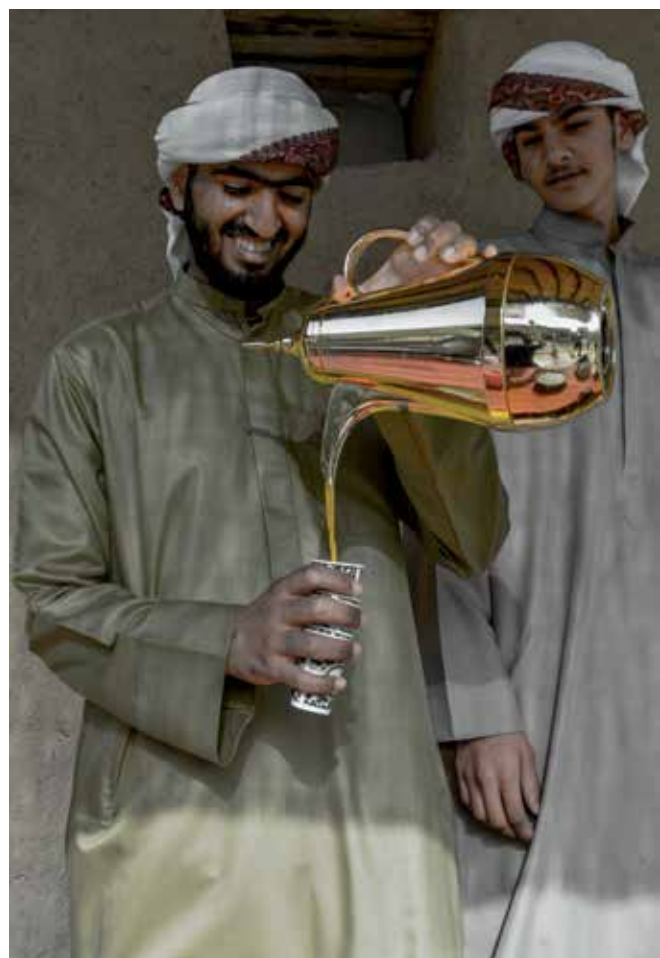
van het tiende-eeuwse Aleppo zou naar verluidt de schrijver Ibn Sayyar al-Warraq in het geheim opdracht hebben gegeven om de recepten van 'koningen en kaliefen en heren en leiders' te verzamelen en te bundelen om een inkijkje te geven in de eetcultuur van de aristocratie van Bagdad. Het kookboek kreeg de passende titel *Kitab al-Tabikh* ('Het boek der recepten').

De auteur Ibn Sayyar al-Warraq kwam zelf uit een prominente familie uit de hoofdstad en had nauwe banden met de familie van de kalief. Hij had contact met leden van het hof en kon uit persoonlijke archieven van voorgangers van de kalief putten voor het samenstellen van zijn boek. Er zijn recepten uit de persoonlijke verzamelingen van kalief Al-Mahdi (overleden in 785) tot en met Al-Mutawakkil (overleden in 861), waaronder twintig van kalief Al-Ma'mun (overleden in 833). Ongeveer een tiende van de niet-medicinale gerechten uit de verzameling zijn afkomstig van de beroemde dichter en broer van kalief Harun ar-Rashid (overleden in 809), Ibrahim ibn al-Mahdi. Het grootste deel van deze 35 recepten zijn ook daadwerkelijk in dichtvorm opgesteld.

### Een rijke keuken

Uit een bestudering van de recepten die in het boek beschreven staan, blijkt dat de keuken van het hof van Bagdad er heel anders uitziet dan de

moderne Arabische of Perzische (Iraanse) keuken. Bekende hedendaagse gerechten als pilav, humus, gevulde druivenbladeren of baklava komen in de verzameling van Ibn Sayyar al-Warraq niet voor. De recepten lijken vooral gebruik te maken van ingrediënten en kooktradities uit de rijke Perzische keuken van de zesde, zevende en achtste eeuw, aangevuld met moderne gerechten die als een samenstelling van de Perzische en Arabische recepten zijn gecreëerd. De pre-islamitische Arabische keuken was vrij eendimensionaal door het veelvuldig gebruik van dadels, gerst en zuivelproducten. De Perzische keuken was uiteenlopend en een welkome aanvulling op het sobere 'dieet' van de Arabische keuken. De Perzische recepten kenden veel meer diversiteit aan ingrediënten en kooktechnieken dan de Arabische, wat simpel verklaard kan worden door het verschil in klimaat en het aanbod van kruiden, groenten en vers fruit. Na de verovering van Perzië verrijkten de Abbasiden hun eigen keuken met de rijke kooktraditie en ingrediënten van de Perzen. Zo werden bijvoorbeeld de kruiden en specerijen karwij, mosterdzaad, komijn, kaneel, tijm en kuzbarah (groene koriander) geïntroduceerd, maar ook het mysterieuze rozenwater en het exclusieve saffraan. De bijzondere eetgewoontes, recepten en ingrediëntengebruik werden vervolgens makkelijk geïmplementeerd in de koninklijke keukens en elitaire recepten van het hof van de kaliefen in Bagdad. Sommige gerechten hadden Perzische namen, zoals sikbaaj ('op smaak gebracht met azijn') of naarbaaj ('op smaak gebracht met granaatappelsap'), terwijl de gerechten met Arabische





## Burani met walnoten (auberginedip)

Vorbereiding: ca. 20 min.

Bereidingstijd: ca. 60 min.

### Ingrediënten

- 2 grote aubergines
- 100 ml olijfolie
- 1 gele ui
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, in plakjes
- 120 ml Griekse yoghurt
- zout en peper naar smaak
- 1/4 tl geplette saffraan, geweekt in 1 tl water
- 30 gr gehakte walnoten
- 2 el peterselie, fijngesneden

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de aubergines op een vel aluminiumfolie en prik er met een vork gaatjes in. Leg ze in de oven totdat ze zacht zijn. Dit duurt ongeveer een uur. Haal de zachte aubergines eruit en laat ze afkoelen.

Schep het vruchtvlies uit de aubergines en laat dat ongeveer 20 minuten uitlekken in een vergiet. Fruit ondertussen de ui en voeg daarna de aubergine en de gehakte knoflook toe. Bak het mengsel zo'n 5 minuten om het vocht te laten verdampen.

Plaats de aubergine in een kom en voeg de yoghurt toe. Breng het op smaak met zout en peper. Laat het afkoelen. Voeg vervolgens de saffraan, de knoflook, peterselie en walnoten toe.

Deze auberginedip is bijvoorbeeld erg lekker in combinatie met lavash (platbrood).

Bron: Vrij naar een recept op [verseklassenoten.nl](http://verseklassenoten.nl).

namen vaak genoemd waren naar het hoofdingrediënt, bijvoorbeeld adasiyyah ('linzen met vlees'). Het is plausibel dat die laatste categorie gerechten is ontstaan tijdens de eerste eeuwen van het rijk onder de Abbasiden en zijn samengesteld of gecreëerd door de chef-koks aan het hof. Soms waren deze contemporaine gerechten gebaseerd op de Perzische traditie met een moderne twist, andere waren nieuw verzonden op basis van het rijke aanbod van ingrediënten in de metropool Bagdad.

Een van de meest opvallende aspecten van de gerechten in *Het boek der recepten* is dat het een aantal exclusieve en complexe stoofgerechten bevat die erg gelaagd zijn door het veelvuldig

gebruik van kruiden en specerijen. Soms wel vijf of meer kruiden in één gerecht. De inmiddels 'vergeten specerijen' karwij, de knoflookachtige asafetida (duivelsdrek) en laos, een wortel die smaakt als een kruising tussen gember en mosterd, waren in de negende eeuw erg populair in deze stoofschotels. Een opvallende smaakmaker was murri, een soort saus die werd gemaakt door stukken gerstdeeg in vijgenbladeren te wikkelen. Nadat het deeg flink was gaan schimmelen, ging er bloem, zout en water bij. Dat mengsel bleef vervolgens een maand liggen, zodat het lekker kon rotten. Na deze fermentatiefase werd het geurende goedje uitgeperst, waarbij een donkerbruine vloeistof vrijkwam. De smaak van deze (s)murri zou vergelijkbaar zijn met die van sojasaus.<sup>1</sup>

Ze gebruikten naast deze tijdsgebonden specerijen ook kruiden die tegenwoordig nog steeds te vinden zijn in de Arabische keuken: munt, peterselie, basilicum, dragon en koriander.<sup>2</sup> De stoofgerechten werden doorgaans bereid in een tandoor, een oven van aardewerk die werd verhit met hout. Na een paar uur voorverwarmen was dat ding loeiheet. Perfect voor het garen van stoofgerechten, maar ook voor het grillen van vlees en het bakken van brood. Door het stoven van bijvoorbeeld lamsschouder in een marinade van ►



het exclusieve kruidenmengsel ontstond er een schotel die geschikt was voor de kalief en andere leden van het hof.

Het is naast het bestuderen van het kruidengebruik ook interessant om te kijken naar een groente die nu veel wordt gebruikt in de keuken van het Midden-Oosten: de aubergine. Bij het vergelijken van recepten zie je hoe de groente langzaam zijn intrede doet in Ibn Sayyar al-Warraqs receptenboek. Met dank aan het handelsnetwerk van de karavaanroutes werd de groente vanuit India geïmporteerd naar de hoofdstad. Doordat de recepten uit verschillende eeuwen komen, zie je de toenemende populariteit van de aubergine bij de aristocratie. In de huidige Arabische keuken



**1** Denk voor een ander historisch voorbeeld van gefermenteerde saus ook aan het Romeinse garum dat onder andere in het kookboek van Apicius wordt beschreven. Deze saus bestaat uit vis, kruiden en zout, en moet meerdere maanden fermenteren voor gebruik.

**2** Wat we in ogeschouw moeten blijven houden bij de bestudering van dit receptenboek is de vraag over representativiteit. Hoe zag de 'gewone keuken' van Bagdad eruit? Welke ingrediënten waren exclusief voor het hof en niet toegankelijk voor de inwoners van de stad?

**Saffraan komt oorspronkelijk uit de Perzische keuken.**

wordt de aubergine als de sayyid al-khudaar ('heer der groenten') gezien, maar dit was de eerste jaren na de introductie amper zichtbaar. Er staan zeven recepten in *Kitab al-Tabikh* met aubergine, waarvan er twee gerechten baadhinjaan buran ('de aubergine van Buran') worden genoemd. Buran was de bijnaam van de vrouw van kalief Al-Ma'mun. Deze twee recepten zijn door Ibn Sayyar al-Warraq zo'n halve eeuw na de dood van de prinses opgeschreven in het receptenboek en zullen dus erg op het originele gerecht lijken. De naam Buran werd door haar huwelijksfeest, dat een maand duurde, synoniem voor ultieme luxe. Het is aannemelijk dat door dit woordenspel de groente in populariteit toenam en uit kon groeien tot de 'heer der groente' in de Bagdadi-keuken. Een van de twee gerechten uit *Het boek der recepten* is een relatief makkelijk te bereiden recept waarin plakjes gebakken aubergine worden bestrooid met murri, peper en karwij. In de eeuwen erna werden er diverse variaties op het originele auberginegerecht bedacht en het gebruik van 'Burans groente' verspreidde zich over het gehele rijk. Tot op de dag van vandaag zie je in de keukens waar aubergine voorkomt gerechten die lijken op dit origineel uit de negende eeuw: burani of buraniyyah ('Burans stoofpot'). Van Spanje en Marokko tot de Balkan en van Iran tot India, ieder gewest kent zijn eigen variant op het auberginegerecht. Zo klinkt de echo van de rijke hofkeuken van Bagdad door tot in de keukens van vandaag. ■

In het kookboek uit Bagdad zijn dadels een veelvoorkomend ingrediënt.



## Literatuur

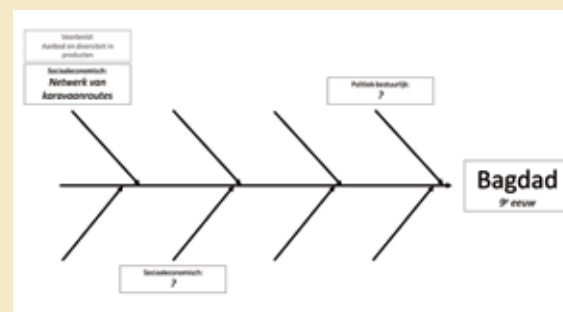
- Alan Davidson**, *The Oxford Companion to Food* (Oxford 2014).  
**Nawal Nasrallah**, *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-century Baghdadi Cookbook* (Leiden 2007).  
**Charles Perry**, 'Cooking with the Caliphs', *Aramco World* 57-4 (2006).  
**Marijke van der Veen**, 'When is Food a luxury?', *World Archaeology* 34-3 (2003).

## In de klas: de Gouden Stad

Het Athene van de vijfde eeuw voor Christus, negende-eeuws Bagdad, Florence in de vijftiende eeuw en Amsterdam in de zeventiende eeuw zijn aansprekende voorbeelden van steden tijdens een uitzonderlijke bloeiperiode. Op het gebied van economie, bestuur, wetenschap en cultuur kenden deze steden een enorme dynamiek. Hoe is die ongeëvenaarde bloei te verklaren?

In deze activerende werkvorm zoeken leerlingen zelf uit welke indicatoren hebben bijgedragen aan een eeuw van bloei en stedelijke dynamiek. Ze zetten dit in een visgraatschema, waarbij elke graat staat voor een andere indicator. Elke graat loopt van abstract naar concreet. De indicatoren vormen samen de reeks omstandigheden die ervoor zorgt dat de stad een enorme bloei kent.

Bij het voorbeeld van het historische Bagdad zouden de volgende indicatoren bijvoorbeeld in het visgraatschema ingevuld kunnen worden: de centrale ligging, netwerk van karavaanroutes, tolerante houding tegenover andere culturen, open houding ten opzichte van wetenschap, implementatie van positieve elementen uit de Perzische bestuursstructuur, et cetera. Bij sommige graten kunnen er ook voorbeelden worden geplaatst om het concreter te maken. Bijvoorbeeld het grote aanbod en de diversiteit van producten in Bagdad door het netwerk van karavaanroutes. In de werkvorm kunnen de leerlingen allemaal deze stad onderzoeken, maar steden met elkaar vergelijken in verschillende tijden kan ook interessante conclusies opleveren. Zeker als de visgraatschema's aan elkaar gelegd kunnen worden omdat ze dezelfde indicatoren hebben. Bijvoorbeeld de stapelmarktfunctie van Brugge in de late middeleeuwen en Amsterdam in de zeventiende eeuw.



Als inspiratie voor het onderwerp van deze werkvorm diende het boek van Koen De Vos, *De geniale stad. Waarom Florence zoveel genieën voortbracht in haar gouden vijftiende eeuw* (Amsterdam 2019). Dank gaat ook uit naar mijn collega aardrijkskunde Erwin van Middelkoop voor de werkvorm.

**De wederopstanding van China. Van prooi tot wereldmacht**

*Frans-Paul van der Putten*  
Handzaam en goed leesbaar boek over de Chinese geschiedenis, beginnend in 1840 en eindigend in 2020. De Opiumoorlogen hebben de Chinezen terug op aarde gezet en tegelijkertijd wakker geschud.  
Prometheus | € 22,50

**De slag. Madrid tijdens de Spaanse Burgeroorlog**

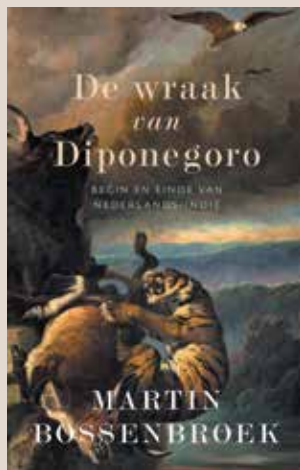
*Arturo Barea*  
Oorspronkelijk in het Spaans verschenen net na de Tweede Wereldoorlog. Dit boek geeft een prachtig beeld van de strijd in Spanje tegen Franco en zijn aanhangers. Dit boek is onmisbaar voor wie wil begrijpen hoe Spanje lange tijd werd verdeeld.  
Schokland | € 27,00

**Philippus en Alexander. Wereldveroveraars uit Macedonië**

*Adrian Goldsworthy*  
Vader en zoon naast en tegenover elkaar gezet. Goldsworthy (bekend van zijn boeken over het Romeinse Rijk) toont zich ook een kenner van deze Noord-Griekse *larger than life* persoonlijkheden.  
Omniboek | € 37,50

**Wolfstijd. Duitsland en de Duitsers, 1945-1955**

*Harald Jähner*  
Er lag na 1945 zoveel puin in Duitsland dat men makkelijk een berg ter hoogte van 4.000 meter kon bouwen op een oppervlakte van 300 vierkante meter. Naast dit soort interessante wetenswaardigheden staat het boek vol met prachtvertellingen over de opbouwperiode vanaf *Stunde Null*.  
Arbeiderspers | € 34,99



**De wraak van Diponegoro. Begin en einde van Nederlands-Indië**

*Martin Bossenbroek*  
De strijd om Indië vanuit het perspectief van vier verschillende personen: de Javaanse prins Diponegoro, zijn tegenstrever Hendrik de Kock (begin negentiende eeuw), en 'Bung Karno' tegenover Van Mook tijdens de onafhankelijkheidsstrijd. Heerlijk boek.  
Athenaeum | € 39,99

**Op de vuist. Vijftig jaar politiek en protestliedjes in Nederland**

*Laurens Ham*  
Van Bots tot Armand, van Normaal tot Boudewijn de Groot. Vele songteksten met uitleg over de historische context komen voorbij. Leuk om in de klas wat mee te doen.  
Ambo|Anthos | € 24,99

**De verzonken kunstschat van de Vrouw Maria.**

*Gerald Easter & Mara Vorhees*  
Op weg naar Catharina de Grote vergaat in 1771 een schip volgestouwd met Hollandse meesterwerken. In 1999 wordt het teruggevonden, waarna een (juridisch) steekspel ontstaat tussen verschillende landen.  
Ambo|Anthos | € 34,99

**De jonge helden van de Sovjet-Unie.**

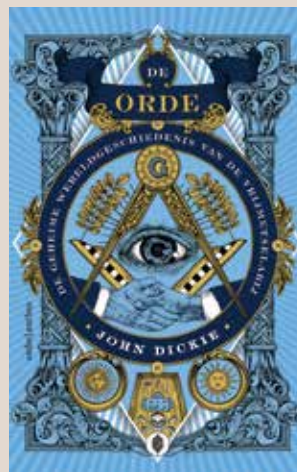
**Een familieverhaal**  
*Alex Halberstadt*  
Een mooie familiegeschiedenis die van New York teruggaat naar de jaren zeventig in de Sovjet-Unie, waar de vader van de auteur stiekem handeldreef, en daarna verder terug tot de periode van Stalin, van wie de grootvader van de auteur de bodyguard was. De Sovjet-Unie komt weer tot leven.  
Pluim | € 23,99

**Revolusi. Indonesië en het ontstaan van de moderne wereld**

*David Van Reybrouck*  
De auteur van het prachtige *Congo* interviewde veel (soms nooit eerder bevraagde) ooggetuigen over de onafhankelijkheidsstrijd met Nederland, en beschrijft hoe Indonesië probeerde een nieuwe wereldorde vorm te geven (dus zonder westerse invloed). Dit boek wordt een klassieker, let op mijn woorden.  
De Bezige Bij | € 39,99

**De Orde. Hoe de vrijmetselaars bouwden aan de moderne wereld**

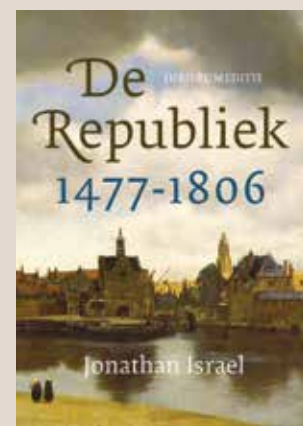
*John Dickie*  
De mystieke beweging spreekt sinds de oprichting in 1717 tot de verbeelding.



Zes miljoen leden zouden er momenteel wereldwijd zijn. In de twintigste eeuw werd de vervolging groots aangepakt, mede door de katholieke kerk.  
Ambo|Anthos | € 39,99

**Het geheim van de Gucci-koffer. Hoe de adel uit Midden-Europa verdween**

*Pauline Terreehorst*  
Het verhaal start op een veiling met de koop van een koffer. Die blijkt eigendom te zijn geweest van de bijzondere Margarethe Szapáry. Zij werd begin twintigste eeuw geconfronteerd met economische problemen en met de opkomst van anti-adellijke groeperingen, waar haar jaloerse buurjongen, Hermann Göring, een van was.  
Prometheus | € 22,50



**De Republiek, 1477-1806**

*Jonathan Israel*  
'Een ongeëvenaard meesterwerk', staat op het omslag. Klopt als een bus. De oorspronkelijke twee delen zijn nu samengevoegd in een jubileumuitgave (meer dan 1300 bladzijden) op glanzend papier en met schitterende kleurenafbeeldingen. Prachtig! Het geld en zeker de moeite waard.  
Van Wijnen | € 49,50 ■

Onder redactie van **Ben Vriesema**.

# Vorstelijk voedsel

## Middeleeuwse feestmalen

‘Overdaad schaadt’, zo luidt het spreekwoord. In de middeleeuwen dachten ze daar heel anders over. Tenminste, zij die het zich konden veroorloven. Tijdens feestmalen pakten edellieden groots uit door een verscheidenheid aan voedsel en delicatessen in onnodig grote hoeveelheden op te laten dienen – voor hun gasten werden kosten noch moeite gespaard. Ook tegenwoordig hebben we het gebruik om lekker te eten tijdens een feestje, maar dat is niets vergeleken bij wat de middeleeuwse adel voor de kiezen kreeg.



In de middeleeuwen was de ‘Nieuwe Wereld’ nog onontdekt. Voor de middeleeuwse ‘Europeanen’ waren producten zoals aardappels, tomaten, mais, cacao en kalkoen niet bekend.<sup>1</sup> Middeleeuwse kookboeken leren ons wat zij wel aten. Hierbij moet een aantal kanttekeningen worden geplaatst. Allereerst dateren bijna alle overgeleverde kookboeken uit de veertiende en vijftiende eeuw. Deze vertellen ons weinig tot niets over voedselbereiding in de vroege middeleeuwen. Bovendien was het erg duur om zo’n boek of manuscript te laten maken. Receptenverzamelingen werden samengesteld en gekopieerd voor degenen die zich zowel een klerk als een chef-kok konden veroorloven. Zo was *The Forme of Cury* geschreven voor het Engelse hof, *Le Viandier de Taillevent* voor het Franse hof en *Das Buch von guter Speise* voor de bisschop van Würzburg. In deze werken wordt nauwelijks gerept over wat de laagste (en grootste) bevolkingsgroepen aten. Ze geven ons daarentegen wel een kijkje in de keukens van de professionele koks die werkten voor de rijke elite. Het is belangrijk om te weten dat diezelfde koks het opschrijven van hun recepten en het concept van een kookboek eigenlijk hoogst overbodig vonden. Zij kenden de recepten, hoeveelheden, smaken en vormen van de gerechten namelijk uit hun hoofd, omdat ze al van jongs af aan in de leer waren bij een meester-kok en van hem alle kneepjes van het vak leerden. Het idee dat zij een kookboek nodig zouden hebben om een maaltijd te kunnen bereiden, werd beschouwd als een belediging van hun eer als vakman.

**‘Groenten werden door de elite bij uitstek als voedsel voor de boeren beschouwd, ongeschikt voor mensen van hun status’**

De manuscripten met recepten werden dus niet voor de koks van adellijke huishoudens geschreven, maar voor de meester of meesteres van het huishouden. Ze dienden om bepaalde standaarden van de elitaire klasse vast te leggen, waarmee deze zich kon onderscheiden van de lagere bevolkingsklassen. Als gevolg hiervan zijn de middeleeuwse recepten die we kennen – in vergelijking met onze hedendaagse recepten – uiterst beknopt en gebrekkig. Informatie zoals ingrediëntenlijstjes, hoeveelheden en uitleg over de bereidingswijze ontbreken met grote regelmaat.<sup>2</sup> Guillaume Tirel, meester-chef in dienst van koning Karel V en



## Gedecoreerde gehaktballen

### Ingrediënten (voor 18 stuks)

- 900 gram magere varkenslappen
- 1,1 liter runderbouillon
- 125 gram amandelmeel
- 1 eetlepel rijstbloem of maisbloem
- 1 eetlepel krenten
- 1/4 theelepel gemalen foelie of nootmuskaat
- 1/8 theelepel kruidnagelpoeder
- olie • zout en peper

### Voor de decoratie

- witte suiker
- gemalen foelie/nootmuskaat
- kleine bloemetjes (echt of gedroogd)

### Bereiding

Kook het varkensvlees in de runderbouillon tot het gaar is. Giet af, bewaar de bouillon. Gebruik 275 ml van de bouillon; voeg hieraan het amandelmeel en de rijstbloem/maisbloem toe. Breng aan de kook totdat het een gladde 'room' is. Zet deze 'amandelmelk' en de rest van de bouillon (apart van elkaar) opzij om af te koelen. Snijd het varkensvlees in dunne reepjes. Vermaal het vlees in een blender of met een staafmixer en voeg hieraan de krenten, specerijen en zout en peper naar smaak toe. Vorm van dit mengsel achttien gehaktballen met een doorsnee van ongeveer 4 cm. Braad deze in een pan met een beetje olie totdat ze aan alle kanten lichtbruin zijn. Zet ze weg om af te koelen. Verdun de 'amandelmelk' indien nodig met een beetje bouillon en bedek elke gehaktbal hiermee. Besprenkel de gehaktballen vlak voor het opdienen met witte suiker en de gemalen foelie/nootmuskaat en decoreer het gerecht met de bloemetjes.

Aangepast recept uit: *The Forme of Cury*, veertiende eeuw.

diens zoon Karel VI, weigerde bijvoorbeeld om in zijn verzamelwerk *Le Viandier* praktische informatie over het koken van groenten zoals kolen en bonen op te nemen, omdat 'vrouwen hierin expert zijn, en iedereen weet hoe het moet'.<sup>3</sup>

## Grote verschillen

Wat we wél kunnen opmaken uit de recepten zijn ideeën over wat voor soort gerechten er werden bereid voor en gegeten door de meest welvarende laag van de middeleeuwse samenleving. Natuurlijk waren er ook factoren waar zelfs de rijksten niet aan konden ontsnappen: beperkingen door

de geografische ligging en het klimaat, de seizoenen, natuurrampen en ziekten. Verder werden men geacht te eten wat er bij hun stand paste. De toenmalige geneeskundige opvattingen deden wat dat betreft een duit in het zakje door te stellen dat de voedingsbehoeften van handwerkers en de hoogste klasse totaal van elkaar verschilden. Om gezond te blijven, moesten boeren nou eenmaal het vezelrijke, onbewerkte voedsel eten dat 'toevallig' de laagste prijs en sociale prestige had. De delicate, zeldzame en dure etenswaren waren geschikt voor de gevoelige magen van de edellieden.<sup>4</sup> Groenten werden door de elite bij uitstek als voedsel voor de boeren beschouwd en daarmee ongeschikt bevonden voor mensen van hun status. Hoewel ze in de praktijk waarschijnlijk meer groenten (en fruit) aten dan de bronnen ons doen geloven, bestond het dieet van de adel verhoudingsgewijs meer uit vlees en eiwitten.<sup>5</sup>

## Feest!

Interessant is niet de 'dagelijkse kost' van de adel, maar de meest tot de verbeelding sprekende maaltijden: de feestmalen. Een onderdeel daarvan was het banket. Het woord 'banket' had in de middeleeuwen een ietwat andere betekenis dan nu. Voor ons betekent het zaken als taarten en gebakjes, of een grootschalig en feestelijk diner. Die tweede definitie is afgeleid van het bankje of houten tafeltje (ter grootte van een marktkraampje) dat tijdens middeleeuwse feestmalen ergens anders stond dan in de eetzaal. De kok kon hierop allerlei gerechten uitstellen. In de eetzaal werden de gasten op hun wenken bediend: dienaars liepen rond ▶



**Maroussia Arnold** is historicus en werkzaam als museumdocent in het Nederlands Openluchtmuseum.

- 1 Melitta Weiss Adamson, *Food in medieval times* (2004), p. xvii.
- 2 Terency Scully, *The Art of Cookery in the Middle Ages* (1995), p. 5-8.
- 3 Bridget Ann Henisch, *The Medieval Cook* (2009), p. 19.
- 4 Adamson, *Food in medieval times*, p. xix.
- 5 Maroussia Arnold, 'Dat smaakt naar meer!' Over het gebruik van zeven specerijen in drie middeleeuwse kookboeken (2015), p. 25.

**Afbeelding van een feestelijk banket uit een manuscript gemaakt door Jean Wauquelin in opdracht van de hertog van Bourgondië. Nationale Bibliotheek Frankrijk. Linkerpagina: Pagina uit het manuscript *Les Très Riches Heures du duc de Berry*, feestmaal bij Jan van Berry, broer van Karel V. Gemaakt door de Gebroeders Van Limburg, tussen 1412 en 1416.**



Arm en rijk dineren.  
Afbeelding uit het  
Dresden Prayer Book,  
1475-1480.

met schalen, sneden het vlees en boden dit aan. De gerechten bleven dus niet op de tafels staan, maar werden gedragen door de bedienden die een rondgang maakten langs de tafels (ons woord 'gang', om een deel van het diner aan te duiden, is hiervan afgeleid). Bij het banket daarentegen liepen de gasten rond en pakten zij van het eten dat op de tafel stond uitgesteld. Dit was al opgedeeld in porties. Men kon bijvoorbeeld kiezen uit gebakjes, taarten, wafels, snoepgoed, gedroogd en gekonfijt fruit, noten en kastanjes, rijstepap, koud vlees en vis in gelei, gebakken appels en kweepeeren, en rauwe salades. In die zin lijkt het op een afsluiting van het eten, op een soort toetje. Het kon echter ook een extra avondmaaltijd zijn. In *Le Viandier* bestaat het 'Banquet van Monseigneur de la Marche' zelfs uit vijf gangen. Het eerste gerecht was kalfs- of lamsvlees gebakken in varkensvet met erwten- of bonenpuree, eidooiers en specerijen. Het tweede gerecht bestond uit pauwen, zwanen, reigers en konijnen met een gekruide saus, en patrijzen met suiker. Het derde gerecht bevatte gevulde kapoenen met room, duiventaart en geitenvlees. Voor het vierde gerecht had men

de keuze uit adelaars, peren in gekruide zoete wijn, vergulde suikerwaren, drilpudding en waterkers. Het vijfde en laatste gerecht was room met amandelen, noten, peren en snoepjes.<sup>6</sup>

### Meer dan eten

Het eten en drinken, de opmaak van en de zitplaats aan de tafels en de garnering van de gerechten dienden niet alleen om de aanwezigen te voeden, maar waren ook een uitstekende manier om te koop te lopen met de eigen macht en welvaart. Of het nu draaide om een heer die zijn huishouden en bureu onderhield, of om een loyale vazal die zijn koning uitnodigde: de sociale rangorde werd door het arrangeren van feestmalen in stand gehouden. Feestmalen waren ook een daad van liefdadigheid die de rijken de mogelijkheid gaf om hun bezit te delen met hun gasten en met de armen. Bovendien was het een vrome verplichting om God en de heiligen te eren tijdens feestelijke maaltijden op diens feestdagen. Tot slot waren feestmalen een manier om persoonlijke banden te versterken om zo de vrede veilig te stellen. Het is goed mogelijk dat de gasten kregen



voorgescheteld wat ze eerder op de dag samen hadden buitgemaakt tijdens de jacht, een veelvoorkomend tijdverdrijf van de adel.<sup>7</sup>

### Tafelmanieren

De eettafel was een plaats waar gastheren hun status, gastvrijheid en vrijgevigheid konden tonen. Er werd van de machthebbers verwacht dat ze niet alleen door de overdaad aan eten en drinken, maar ook via hun hoofse gedrag aan tafel uitten dat ze tot de elite behoorden. Wat men in de middeleeuwen als tafelmanieren beschouwde, kennen we onder andere uit *Het boekje van goede zeden*, het oudste bekende Nederlandstalige etiquetteboekje. Dit is een bewerking van het Latijnse werk *Liber Faceti docens mores hominum*, waarin 130 zedenlessen in dichtvorm staan. Het Latijnse boekje werd in de middeleeuwen gebruikt als schoolboekje om de grondprincipes van de Latijnse grammatica te leren en te oefenen. Met de vertaling kwam de nadruk op de belerende inhoud te liggen. Er heerste een ideaal van matigheid en beschaafdheid. Zo lezen we in het stuk over tafelmanieren bijvoorbeeld: 'Neem genoeg met je eigen voedsel op je eigen tafel, waarmee je je op behoorlijke wijze kan voeden. Wees niet als die veelvrat, die kwijlend in 't rond lopen te kijken [...]. Als je voedsel in je mond hebt, dan moet je even wachten met drinken. In bekert pleegt men te soppen, maar in de mond van de mens hoort dat niet.'<sup>8</sup>

Toch kunnen we het de middeleeuwse edele gasten niet kwalijk nemen wanneer zij een keer hun boekje te buiten gingen, aangezien het bij de feestmalen juist draaide om overvloed, overweldigende pracht en praal, kleur, verrassingen en trucage. Lees maar eens het volgende recept uit het kookboek *Du fait de cuisine* uit 1420 van meester-chef Chiquart, hofkok van Amadeus VIII, hertog van Savoy (dat door de kok een bijgerecht wordt genoemd!): 'Voor dit majestueuze bijgerecht, namelijk een kasteel, moet er als basis een grote draagbaar worden gemaakt die moet worden gedragen door vier mannen. Op elke hoek van de draagbaar moet er een toren worden geplaatst, en elke toren moet versterkt zijn en voorzien zijn van vierkante werpgaten. Bovendien moeten er op elke toren boogschutters en kruisboogschutters staan om het fort te verdedigen; en in elke toren moet er een kaars of toorts worden geplaatst om hem te verlichten. Er zullen takken zijn met allerlei soorten vruchten en bloemen en daarop zullen allerlei soorten vogels zitten. Op de binnenplaats, aan de voet van elke toren, moeten de volgende dieren zitten: bij de ene toren een vergulde, bewapende en vuurspuwende everzwijnenkop; bij de andere een grote snoek bereid op drie manieren (een gebakken staart met sinaasappelsap, een gekookt middenstuk met groene azijnsaus en een geroosterde kop met een groene veldzuring verjus); bij de

volgende toren een verguld vuurspuwend biggetje en bij de laatste toren een gevilde en opnieuw aangeklede vuurspuwende zwaan. In het midden van de binnenplaats moet er een Liefdesfontein staan die rozenwater en heldere wijn spuit. Boven de fontein hangen kooien met duiven en andere vogels. Op de toppen van het kasteel staan standaarden, banieren en vaandels. Naast de fontein moet er een gevilde en opnieuw aangeklede pauw staan. [...] Op de kantelen van de binnenplaats moeten gevilde en opnieuw aangeklede en vergulde kippen staan, en vergulde egels, en vergulde appels gemaakt van vlees, vergulde Spaanse kookpotten, en geboetseerde figuren zoals hazen, jachthonden, herten, everzwijnen, jagers met hun hoorns, patrijzen, kreeften en dolfijnen gemaakt van een

## ***De eettafel was een plaats waar gastheren hun status, gastvrijheid en vrijgevigheid konden tonen'***

mengsel van erwten, bonen en vlees. Er moeten gordijnen rond het kasteel worden gehangen zodat men de dragers van de draagbaar niet kan zien en deze moeten worden beschilderd met golven en zeebloemen; en op de golven moeten allerlei soorten vissen worden geschilderd; en erboven galeien en schepen vol met bewapende mensen waarvan het lijkt alsof ze het fort en kasteel van de liefde gaan aanvallen, dat op een grote rots in zee lijkt te staan. De mensfiguren moeten bestaan uit boogschutters, kruisboogschutters, lansiers, en mensen met ladders die ze op en af gaan terwijl ze anderen eraf duwen; aanvallers en vluchters; mensen die worden gedood door pijlen en door stenen; en nog andere zaken. Binnen de gordijnen moeten drie of vier kinderen zitten die instrumenten bespelen; de één de rebec (strijkinstrument), een ander een luit, psalterium of harp, en anderen met goede stemmen die toepasselijke, lieve liedjes zingen alsof het sirenes van de zee zijn.<sup>9</sup>

Zelfs onze meest uitgebreide kerstdiners zullen hier niet aan kunnen tippen. Mocht u na het lezen van dit artikel zelf een gerecht willen bereiden dat geschikt is voor een (middeleeuws) feestmaal: het recept voor gedecoreerde gehaktballen is een aangepaste versie van een recept uit het veertiende-eeuwse kookboek *The Forme of Cury* van de hofkoks van koning Richard II.<sup>10</sup> ■

<sup>6</sup> Johanna Maria van Winter, 'The Medieval Banquet', in: *Petits Propos Culinaires 100, Essays and notes on Food, Cookery and Cookery Books* (2014), p. 65.

<sup>7</sup> Arnold, 'Dat smaakt naar meer!', p. 12 en 45.

<sup>8</sup> 'Het boekje van goede zeden', in: *Hoofsheid is een ernstig spel*. Samenstelling T. Meder (Griffioen, Amsterdam 1988), p. 92-93 en 138.

<sup>9</sup> Arnold, 'Dat smaakt naar meer!', p. 46-47.

<sup>10</sup> Maggie Black, *The Medieval Cookbook* (2012), p. 104-105.

### Verder lezen

**B. Henisch**, *Fast and Feast. Food in Medieval Society* (1976).

**L. Kjaer en A. Watson**, 'Feasts and gifts: sharing food in the middle ages', in: *Journal of Medieval History* 37 (2011).

**M. Montanari**, *A Cultural History of Food in the Medieval Age* (2012).

# Ontmoeting met het verleden

## Geschiedenisonderwijs en de tijdgeest

Het lezen van de discussie tussen Piet Emmer en James Kennedy over de vernieuwde Canon van Nederland is boeiend én prikkelend (Kleio 6, 2020). In deze discussie blijkt dat bij leden van de Canoncommissie de tijdgeest een geducht woordje meespeelt in hun standpuntbepaling. Over de altijd spannende verhouding tussen geschiedenisonderwijs, politiek en actuele kwesties in de samenleving gaat dit artikel.

**Ton van der Schans** is voorzitter van de VGN.

In zijn reactie op de vernieuwde Canon beticht Piet Emmer de leden van de Canoncommissie ervan aan de leiband van de minister te lopen. Minister Van Engelshoven (OCW, D66) had de commissie aanvankelijk gevraagd de zwarte bladzijden van de geschiedenis te laten zien. Op grond van de zijns inziens onvolledige, selectieve en onjuiste omschrijving van de nieuwe Canonvensters, adviseert Emmer daarom minstens vijf vensters van de Canon over te slaan en terug te keren naar de oude Canon. Dat laatste hoeft voor mij niet, maar Emmer stelt impliciet de belangrijke vraag welke omstandigheden en ontwikkelingen geleid hebben tot aanpassingen in de keus van de vensters en de beschrijving ervan.

Natuurlijk, net als onze auto heeft de Canon af en toe een (historische) apk-beurt nodig. De Canon van Nederland bestaat sinds 2007. De commissie-Van Oostrom adviseerde destijds de Canon periodiek te herzien. Een prima idee, niets mis mee. Ondertussen bemoeit de politiek zich stevig

met de inhoud van de Canon. Nu verheug ik mij op politieke belangstelling voor het vak geschiedenis. Er zijn slechtere onderwerpen om je mee bezig te houden. Maar het blijft zaak op je hoede te zijn wanneer de bemoeienis te dominant wordt. Politieke trends, ideologie en modegrillen mogen de inhoud van het geschiedenisonderwijs niet bepalen. Dezelfde politiek die meegeholpen heeft een Nationaal Historisch Museum om zeep te helpen, zorgde overigens wel voor de komst van de Canon van Nederland. Tot op de dag van vandaag is de Canon meer een politiek speeltje dan een invloedrijke factor in het voortgezet onderwijs. Dát onderwijs zou niet wezenlijk anders zijn zonder Canon. In het primair onderwijs is de Canon daarentegen een reddingsboei voor het vak geschiedenis dat op veel scholen door het beperkt aantal uren in een belabberde staat verkeert. Tussen 2000 en 2008 is het aantal minuten geschiedenis en aardrijkskunde in groep 6, 7 en 8 van het po met tien minuten per week gedaald. Recentere cijfers zijn er niet.

**Slave Trade, een Afrikaanse familie wordt gescheiden door Europese mannen. Prent uit 1791 door prentmaker John Raphael Smith, naar een schilderij van George Morland. Collectie Rijksmuseum.**





## De tijdgeest

Op 31 mei 2019 schreef de minister aan de Kamer: 'Ik vind het belangrijk dat er ruimte is voor verschillende perspectieven op onze gedeelde geschiedenis.' Laat 'multiperspectiviteit' nu net het ambachtelijk werk van elke goede historicus zijn. De minister bedoelde eigenlijk: ik vind dat er meer aandacht moet komen voor 'beladen erfgoed, de zwarte bladzijden uit de Nederlandse geschiedenis en het slavernijverleden'.

Ondanks dat de meerderheid van de Tweede Kamer door middel van een motie de passage over 'de schaduwkanten van de Nederlandse geschiedenis' schraptte uit haar opdracht aan de commissie, kon minister Van Engelshoven op 22 juni tevreden zijn. De tijdgeest had zijn werk gedaan. Natuurlijk ontkent James Kennedy de invloed van de oekaze van de minister en het maatschappelijk debat. De Canoncommissie heeft vooraf uitgangspunten opgesteld waaraan de vensters van de Canon moesten voldoen. Een accurate werkwijze. Echter, een aantal van deze uitgangspunten zijn nu juist een knieval voor politieke modes. Meer vrouwen en minder witte mannen in de nieuwe Canon zijn daar voorbeelden van.

De commissie zegt bij voorbaat al 'je kunt het niet iedereen naar de zin maken'. Deze werkelijkheid kan niet verhullen dat het inruilen van Willem Drees voor Marga Klompé en Karel V voor Maria van Bourgondië politiek geïnspireerd is. Het zijn sterke benen die de 'politiek correcte' druk kunnen dragen. Maarten Prak kon zich in de herdruk van zijn *Nederlands Gouden Eeuw* ook niet ontworstelen aan 'nieuwe inzichten'. In een lange alinea voegt hij aan de nieuwe druk uit 2020 toe wat er niet goed ging in de Republiek: de discriminatie van vrouwen en katholieken, de armoede van grote delen van de bevolking, de slavenhandel.

## Zeeheld

James Kennedy verdedigt de verandering van vensters met het argument 'voortschrijdend wetenschappelijk en maatschappelijk inzicht'. Jammer dat dit voortschrijdend inzicht niet gedocumenteerd wordt. Met het refereren aan het ter discussie stellen van de reputatie van Michiel Adriaenszoon de Ruyter als zeeheld wordt meer therapeutische geschiedenis bedreven dan dat er van nieuw geschiedkundig inzicht sprake is. De meest recente biografieën van Prudhomme van Reine en van A.Th. van Deursen, J.R. Bruijn en J.E. Korteweg nemen een andere afslag. Ze geven inzicht in het morele kompas van De Ruyter. De Ruyter is een man uit een stuk, thuis en op de vloot. Juist internationale doorkijkjes hadden ons kunnen vertellen dat 'slavernij' geen Hollands of Europees verschijnsel was, maar evenzeer een Afrikaans. De Ruyter heeft zich nooit met 'slavernij als zodanig' ingelaten. Juist tijdens persoonlijke ontmoetingen met niet-westerlingen week hij af van wat in zijn tijd gewoon was, hij benaderde iedereen op gelijke voet. Het blijkt bij veel geschiedschrijving niet te gaan over wat de hoofdpersoon heeft bedoeld, maar hoe de eigentijdse ontvanger dat ervaart en interpreteert. Het is dan ook niet de bedoeling beschuldigingen van slavernij, racisme en kolonialisme te contextualiseren, laat staan tegen te spreken. Elk verweer tegen de aanklacht benadrukt dat de verdediger van de beschuldigde het onderdrukkende systeem niet doorgond en begrepen heeft. Het nieuwe boek van David Van Reybrouck, *Revolusi*, is opvallend goed ontvangen, vooral ook omdat het voortreffelijk past in de tijdgeest waarin het morele oordeel hoogtij viert. In een interview in de *NRC* van 28 november is de vraag: 'Wat wilt u met uw boek teweegbrengen?' Van Reybrouck antwoordt: 'Ik hoop dat leraren geschiedenis het lezen, jongeren, politici. Het is een oproep tot meedogen, om oog te hebben voor frustraties in de maatschappij'.

## Reflectie

Terecht wordt in de programma's (syllabus domein A) voor de nieuwe examens geschiedenis op het voortgezet onderwijs gezegd dat mensen oordelen over het verleden. Evenzeer terecht wordt van examenkandidaten gevraagd uit te leggen dat de wijze waarop mensen betekenis geven aan en oordelen over het verleden door de tijd heen verandert. Het is daarom noodzakelijk dat het geschiedenisonderwijs reflecteert op maatschappelijke ontwikkelingen, maar probleemloos is het niet. In de kern gaat het bij 'betekenis geven aan en oordelen over het verleden' over moreel oordelen. Het is juist op dit punt dat misbruik van de geschiedenis en anachronismen op de loer liggen. Hier doet zich een spannende vraag voor, die ons bezig zijn met geschiedenis op school ook onder spanning zet. Want waar komt onze ►

Portret van Michiel de Ruyter in de Atlas Blaeu-Van der Hem, zeventiende eeuw.



Het IJ voor Amsterdam, van de Mosselsteiger gezien. Schilderij van Ludolf Bakhuizen uit 1673. Collectie Rijksmuseum.

moraal vandaan? De nestor aller columnisten, J.L. Heldring, heeft op diepzinnige wijze dit vraagstuk geproblematiseerd. Hij zei in 2007 in een interview 'dat de moraal niet uit de mens kan komen, want dan is hij rechter in eigen zaak'. Kortom, welke maat gebruiken we om te meten en waar komt deze maat vandaan?

Hebben we vanwege een tekort aan ethisch relativisme bij Ranke (1798-1886) met het badwater ondertussen zijn kind 'bloss [zu] sagen wie es eigentlich gewesen' ook weggeworpen? Geschiedschrijving moet in de eerste plaats terugkeren tot haar kern: 'zeggen hoe het werkelijk was'. In een groot artikel in NRC (20 november 2020) over 'slavernij' dat een week voor het interview met David Van Reybrouck verscheen, wordt hier een goed voorbeeld van gegeven. Na vastgesteld te hebben dat de polemiek over dit onderwerp soms uit hand loopt, oneerlijke motieven en persoonlijke beledigingen niet ontbreken, wordt de eerste en belangrijkste vraag gesteld: wat weten we nu eigenlijk over het slavernijverleden van Nederland? Waarover zijn historici het eens en waarover vindt het wetenschappelijke debat plaats? Kortom, terug naar de inhoud. Acht specialisten, van Piet Emmer tot Karwan Fatah-Black, zijn het over de cijfers en over een heleboel andere dingen eens. In een rustig, maar diepgaand gesprek wordt in dit artikel vastgesteld dat Nederland een kleine speler was in de slavenhandel en alles wat daar-

mee te maken had. Er blijft wel discussie over hoe 'de harde feiten' gewogen en gecommuniceerd moeten worden. Dat verklaart voor een deel de humeurige discussie tussen Emmer en Kennedy, omdat in de Canonteksten wel concrete aantallen en percentages genoemd worden, maar dan weer niet over de hele periode tussen 1630 en 1863.

### Moralisering

Al vaker heb ik in de kolommen van *Kleio* de omschrijving van wat geschiedenis is, van mijn geliefde Huizinga (1872-1945) gebruikt. Hij stelt dat geschiedenis niets is dan 'den geestelijke vorm, waarin een cultuur zich rekenschap geeft van haar verleden'. Echter, Huizinga heeft er niet bij gezegd, dat die geestelijke vorm de norm moet zijn. Historicus Simon Schama (1945) zegt in dit verband: 'Tegenwoordig acht men het een misverstand dat geschiedenis over het verleden gaat.' Hij bedoelt dat door een erosie van de grens tussen toen en nu geschiedschrijving verandert van studie van het verleden naar moralisering ervan.

Nu hoeven we in het geschiedenisonderwijs moreel oordelen niet uit de weg te gaan. Een moreel perspectief hoort er wezenlijk bij. Maar met een moralistische veroordeling van het verleden waarbij het wezenlijke verschil tussen heden en verleden weggewist is, bewijzen we onze leerlingen en het geschiedenisonderwijs een slechte dienst. Dan wordt geschiedenis een echoput van onze eigen stem en verdampt de andersheid van het verleden. In een interessant interview met Bjorn Wansink in dezelfde *Kleio* als het artikel van Piet Emmer, worden twee verschillende meningen over geschiedschrijving kort op een rijtje gezet. Volgens Wansink is er een 'school' die historische kennis ziet als 'waar', het zijn 'historische feiten'. Aan de ander kant staat de postmodernistische benadering dat historische kennis volledig subjectief is. Zelf neemt hij een tussenpositie in: historische kennis is subjectief, maar door disciplinaire vaardigheden zie je verschillende interpretaties. Deze benadering kennen we onder andere namen en begrippen ook: multiperspectiviteit, inclusieve geschiedenis en het door de Canoncommissie veelgebruikte begrip meerstemmigheid. Een afdoende bescherming tegen misbruik van het verleden is moeilijk te geven. Een van de beste middelen voor deze bescherming is veel historische kennis. Hoe meer een leerling weet, hoe beter hij kan oordelen. Een debat en een onderzoek kunnen pas beginnen als de deelnemers voldoende kennis van de feiten hebben. Zonder kennis blijft het debat oppervlakkig en het onderzoek riskant. Deze kennis komt niet alleen tot stand door de feiten te leren, maar door een werkelijke ontmoeting met het verleden. Hierbij hoort dat we ons niet boven het verleden verheffen. Want door een werkelijke ontmoeting met het verleden leren we ook onszelf kennen. ■



# Rijdende kastelen en vuurspuwende tijgers

## Revolutie aan tafel in de tijd van steden en staten

In de late middeleeuwen probeerden welgestelde mensen op 'subtiele' wijze indruk te maken op hun gasten. Dit ging het beste als je speciaal voor hen een leuk feestje organiseerde. In de voorgaande tijdvakken kwam dit ook voor, maar vanaf de tiende eeuw werd het geraffineerder. Zo vond in de late middeleeuwen op culinair gebied een ware revolutie plaats.

Voedsel speelt in vrijwel ieder tijdvak een belangrijke rol in de sociale en economische relaties van mensen. Want hoe maak je een betere indruk op je gasten dan door ze te verwennen met heerlijke hapjes en drankjes? En hoe kun je beter over zakelijke overeenkomsten onderhandelen dan tijdens een heerlijk diner waarbij de drank rijkelijk vloeit? Deze ideeën waren ook voor de laatmiddeleeuwse mens niet vreemd. Daarom werden ook toen tijdens de grote feestmaaltijden overeenkomsten gesloten en belangrijke politieke allianties gesmeed. Kinderen werden er uitgethuwelijk. En het feest werd gebruikt om indruk te maken op de gasten. De machtigen konden zo hun positie ten opzichte van elkaar en van hun ondergeschikten versterken, terwijl anderen de feesten juist gebruikten om hogerop te komen. Hierdoor waren feesten, en de bijbehorende feestmalen, essentieel voor de hogere- en middenklasse en daarom waren bourgondische braspartijen zeker geen uitzondering. Omdat de statusverhogende factor van het feest vaak heel belangrijk was, kon je natuurlijk niet met een huis-tuin-en-keukenfeestje aankomen. Want indruk maak je vooral door andere feesten te overtreffen.

### Slaaf van lekker eten

Grote feesten met veel belangrijke of beroemde genodigden zijn natuurlijk een duidelijke demonstratie van iemands status en macht. Maar met een lange gastenlijst was de laatmiddeleeuwse jetset er nog niet. De eenvoudigste manier om nog meer indruk op je gasten te maken was door hen ongelofelijk grote hoeveelheden voedsel voor te schotelen. Een mooi voorbeeld hiervan is het diner dat de gasten van het feest ter ere van de Engelse koning Richard II en de hertog van Lancaster in het huis van de bisschop van Durham op 23 september 1387 aangeboden kregen. De gerechten waren weliswaar vrij standaard, zoals soepen, geroosterd vlees en custardtaartjes. Maar het boodschappenlijstje is bewaard gebleven en geeft een goed beeld van de omvang van het feest en de maaltijd.

Overvloed was dus het thema van de feestmaaltijden, niet alleen in kwantiteit. In de loop van de geschiedenis waren er steeds meer nieuwe bereidingstechnieken bedacht. Zelfs met eenvoudige ingrediënten wist men steeds spectaculairdere maaltijden te serveren. Dit is onder andere af te leiden uit de *Apologia ad Guillelmum* (1125) van Bernardus van Clairvaux, waarin hij spottend de eetgewoontes van het klooster Cluny in Bourgondië beschrijft. Bernardus vond soberheid noodzakelijk voor het geestelijk leven. Maar in Cluny werd deze soberheid blijkbaar wat ruimer geïnterpreteerd. Bernardus verbaasde zich over het raffinement waarmee de verschillende gangen aan de kloosterbroeders werden opgediend. Het voedsel ▶

Quinten Koster is redacteur van Kleio.

Feestmaaltijd ter ere van de Engelse koning Richard II en de hertog van Lancaster. Gemaakt door Jehan de Wavrin, *Recueil des chroniques d'Angleterre* (Volume III), ca. 1470-1480. Collectie British Library.



leek vooral bedoeld om de eetlust voor de volgende gang op te wekken, in plaats van te verzadigen. Hij stond versteld van de hoeveelheid manieren waarop de veelal eenvoudige ingrediënten gebruikt werden om indrukwekkende maaltijden samen te stellen. Zo werd alleen al het nederige eitje soms geklopt, dan weer gebakken of gekookt, zacht of hard, gevuld of vermengd. Hierdoor werd het uiterlijk van het voedsel zo veranderd dat niet alleen de mond, maar ook het oog aan zijn trekken kwam. En ondanks dat de maag volledig verzadigd was, werd de eter verleid om meer van het heerlijk uitzierende voedsel naar binnen te proppen. Aldus Bernardus van Clairvaux. Hij bespot hier dus precies datgene waar later de Franse keuken om geroemd zou worden: de overdachte opvolging van gangen, waarbij eerdere schotels geen gevoel van verzadiging maar juist eetlust voor het volgende gerecht oproepen. De broeders in Cluny genoten dus al in de twaalfde eeuw van haute cuisine.

### Nieuwe ingrediënten

Niet alleen de methodes om het eten te bereiden werden steeds inventiever, ook met de gebruikte ingrediënten kon men zijn gasten verbazen. Vanaf de tiende eeuw begonnen de ingrediënten voor het eten langzaam te veranderen. Hoewel de kasteelkeukens waarschijnlijk nog roken naar gedroogde inheemse kruiden, zoals salie, rozemarijn of munt, werd voor de grote feestmalen vaak uit een ander vaatje getapt. Door de toenemende handel in de late middeleeuwen werden meer exotische (kostbare en daardoor statusverhogende) ingrediënten beschikbaar. Het ging hierbij niet alleen om de specerijen die ook al in de oudheid bekend waren, zoals peper, gember, kardemom en kaneel. Maar vooral om nootmuskaat, foelie, kruidnagel, galanga (laos) en zeker ook om saffraan. Die laatste was bijna net zo duur als goud

### Boodschappenlijst

Mocht u op uw school eens een leuke laatmiddeleeuwse maaltijd willen bereiden voor alle leerlingen en het voltallige personeel, dan kan het boodschappenlijstje voor het feestje van Richard II op 23 september 1387 misschien ter inspiratie dienen:

- 14 gepekelde ossen • 2 verse ossen
- 120 verse schaapskoppen
- 120 verse schaapskarkassen
- 12 mannetjesvarkens (beren)
- 14 kalveren • 140 varkens
- 300 mergpijpen
- 3000 kg gepekeld reevlees
- 36 verse reeën
- 50 zwanen • 210 ganzen
- 50 vette kapoenen (gecastreerde haantjes; de castratie leidt tot gewichtstoename en stijging van de malsheid van het vlees)
- 96 andere kapoenen • 720 hennen
- 400 volwassen konijnen
- 4 fazanten • 5 reigers en roerdompen
- 6 kalveren
- 60 jonge kippen voor gelei
- 144 jonge kippen om te roosteren
- 1200 duiven • 144 patrijzen
- 96 jonge konijnen
- 120 wulpen • 144 regenwulpen
- 12 kraanvogels
- genoeg wilde vogels
- 540 liter melk
- 54 liter room
- 50 liter gestremde melk
- 65 kg appels
- 11000 eieren
- genoeg reuzel en vet

Bron: Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene, recepten uit de oudheid en middeleeuwen* (Van Dishoeck, Bussum 1971).

Het banket van de Fazant, georganiseerd door Filips de Goede in 1454. Collectie Rijksmuseum.





Een geroosterde pauw wordt geserveerd op het banket. Uit het manuscript *The Romance of Alexander the Great*. Alamy.



en werd daarom een 'populair' ingrediënt. De toenemende vraag naar deze specerijen resulteerde in een groeiende handel tussen de Italiaanse steden en Klein-Azië, die daar beide veel geld mee verdienden. Zoals bekend zou de toegenomen welvaart van de Italiaanse steden in het volgende tijdvak leiden tot de renaissance. In diezelfde periode leidde de behoefte van de West-Europese handelaren om de tussenhandel te omzeilen tot de ontdekkingsreizen. Je zou bijna zeggen dat de tijd van ontdekkers en hervormers mede veroorzaakt werd door de hervormingen in de keuken van de late middeleeuwen. Een ander product dat sinds de kruistochten in West-Europa steeds gangbaarder werd, was rietsuiker. Suiker was veel duurder dan honing en, net als de specerijen, vooral beschikbaar voor de zeer welgestelden. Figuren gemaakt van suikergoed waren daarmee een duidelijk vertoon van rijkdom. Het duurde dan ook niet lang tot Europeanen de productie van dit lucratieve goedje 'zelf' ter hand namen, met de gedwongen verhuizing van Afrikanen naar de Nieuwe Wereld tot gevolg. Maar om nu te stellen dat de behoefte aan indruk maken op middeleeuwse tafelgasten uiteindelijk slavernij tot gevolg had gaat misschien wat ver. Toch kan het interessant zijn om leerlingen de gevolgen van deze culinaire ontwikkelingen te laten bestuderen. Is de causale stroom der dingen wel echt zo eenduidend als wij soms in de les laten lijken, of zijn er alternatieve paden en verrassende oorzaken te ontdekken? Zo wordt duidelijk gemaakt dat er meerdere oorzaken achter gebeurtenissen schuilgaan. Een interessant voorbeeld om te oefenen met bedoelde en onbedoelde gevolgen.

### Dress to impress

Niet alleen de overdreven overvloed van het feestmaal, de hoeveelheid bereidingsmethodes en de verschillende smaken van het voedsel waren bedoeld om indruk op de gasten te maken. Ook het eten zelf werd zo gepresenteerd dat zij wel onder de indruk moesten zijn. Voor de bereiding van een pauw werd bijvoorbeeld de huid met de veren, de staart en de hals met de kop voorzichtig verwijderd en bestrooid met gemalen komijn. Daarna werd het pauwenvlees aan het spit geroosterd en ingesmeerd met eierdooiers. Zo kreeg het vlees een gouden kleur. Nadat het gaar was, liet men het even afkoelen om er daarna de huid weer zorgvuldig overheen te trekken. Vervolgens werd de kam van de pauw verguld en werd het geheel opgediend. Ervan uitgaand dat er voor een groot feestmaal meerdere pauwen op deze wijze klaargemaakt en gelijktijdig binnengebracht werden, moet dit een grootse indruk hebben gemaakt.

### ***‘De toenemende vraag naar deze specerijen resulteerde in een groeiende handel tussen de Italiaanse steden en Klein-Azië’***

De hoogontwikkelde culinaire kwaliteiten en de nieuwe specerijen kwamen goed samen in de exorbitante feesten van de hoge adel. Vooral bij de feesten voor bijzondere gebeurtenissen pakten zij groots uit. Zo bestond bij de kroning van de Engelse koning Hendrik IV in 1399 het diner uit drie gangen. Dit klinkt heel bescheiden, totdat je ziet dat de eerste gang bestaat uit tien, de tweede gang ►

uit twaalf en de derde gang uit achttien verschillende gerechten. Iedere gang werd afgesloten met een 'sotelte' (een soort taferversiering). Dit kon een eetbaar, maar ook een oneetbaar ornament zijn. Soms was het een speciaal beeldje, maar de versieringen konden ook uitdijen tot grootse tafereelen. Zo serveerde Filips van Bourgondië in het midden van de vijftiende eeuw een pastei waaruit echte muzikanten stapten die onmiddellijk de tafelgasten op een concert trakteerden. In 1378 bood de Franse koning Karel V zijn Duitse oom keizer Karel IV tijdens een banket een solerte aan waarin een pantomime over de verovering van Jeruzalem, onder Godfried van Bouillon tijdens de eerste kruistocht, werd opgevoerd. Een mooi voorbeeld van hoe zo'n overdadig feestmaal eruitgezien moet hebben, is het diner dat Gaston IV van Foix in 1457 gaf, ter ere van de Hongaarse koning. Na de eerste gang, bestaande uit in wijn gedoopte broodjes, gevolgd door paté en ham van een everzwijn en minstens zeven verschillende soorten soep, alles op zilveren borden geserveerd, werd door twaalf man een schaalmodel van een kasteel de feestzaal binnengereden. In elk van de vier hoektorens zat een dame achter een raam, terwijl vanaf iedere toren een kind zong.

Na de tweede gang, met ragouts van elk denkbaar wildgevogelte, inclusief zwanen en ganzen, was de solerte een groep van zes gekostumeerde heren die een als tijger verklede man naar binnen droegen, waarna de tijger vuur ging spuwen en de zes heren ronddansten. De solerte van de derde gang sloeg echter alles. Vierentwintig mannen droegen een model van een berg de eetzaal binnen. Deze berg had twee fonteinen, de ene met rozenwater en de andere met nootmuskaatwater. Echte konijntjes kropen onder de rotsen vandaan en scharrelde wat rond op de berg, terwijl overal vogels tevoorschijn kwamen die door de zaal bleven rondfladderen. Na dit alles kwamen acht als wilden verklede kinderen, vier jongetjes en vier meisjes, de berg uit en gingen Moorse dansen uitvoeren. Na de vierde gang van diverse toetjes reed een in rood satijn geklede man, op een paard met een rood harnas, de zaal binnen. Hij trok een wassen tuin gevuld met rozen mee, die hij voor de dames uit het feestgezelschap neerzette. De laatste gang bestond uit een grote verzameling gesuikerde figuren, zoals herten, leeuwen, apen en verschillende soorten vogels, allemaal met het wapen van de Hongaarse koning in hun klauwen. Hierna betrad een levende pauw de feestzaal, getooid met

**Een boerenbruiloft waar wordt gegeten en gedanst. Geschilderd door Pieter Brueghel de Jonge. Collectie Noordbrabants Museum.**





het Franse wapenschild. In het artikel 'Vorstelijk voedsel' van Maroussia Arnold, dat ook in deze *Kleio* te lezen is, wordt zelfs een nog extravagante sotelte beschreven.

### Minder boers genieten

Uit dit alles komt een beeld naar voren van overvloed en decadentie, waarbij de keizerlijke bacchanalen uit de oudheid misschien zelfs wat povertjes overkomen. Maar naast dat er veel aandacht aan de hoeveelheid en de kwaliteit van het eten werd besteed, werd er ook nagedacht over hoe men zich tijdens deze feesten diende te gedragen. Zo ontstonden in deze tijd ook langzaam de tafelmanieren. Niet dat de ridders tot die tijd tijdens het eten met botten gooiden, boeren lieten of stomdronken werden. Dit deden ze misschien wel als ze privé waren, maar met dat soort gedragingen maak je geen indruk op je gasten.

## 'God verhoede dat het plebs van de derde stand zou denken dat het gelijke (ge)rechten als de adel en de geestelijkheid kon krijgen'

Veel ridders hadden tijdens de kruistochten de hoogontwikkelde en elegante Arabische cultuur meegemaakt. Daar werden verfijnde gerechten geserveerd, was er muziek aan tafel en kreeg je geparfumeerd water om je handen te wassen. Overal rook je heerlijke parfums en geurige oliën. Mensen hadden keurige tafelmanieren en er werd beschaafd geconverseerd. De eigen gewoontes thuis in de kastelen kwamen daardoor toch wat boers, schreeuwerig en onbeschaafd over. Na terugkomst in Europa probeerden de ridders dan ook beschaafder te zijn. Ze besteedden meer aandacht aan de inrichting van hun kasteel en lieten meer respect voor de dames zien. Zo ontstond de hoofse cultuur. Ook doet in deze tijd de vork zijn intrede aan de adellijke dis.

Maar niet alleen de hoge adel wist een copieuze maaltijd te waarderen. In een Duits kookboek uit de vijftiende eeuw van Marx Rumpolt, opperkok van de keurvorst-aartsbisschop van Mainz, worden naast de menu's voor de banketten van koningen, keizers en aartsbisschoppen, ook menu's beschreven van burgers en boeren. In een van die menu's voor boeren staat bijvoorbeeld dat zij als eerste gang bij een middagmaal een schotel opdienen met rundvleessoep, gekookt rundvlees, kapoenen en pekervlees, alles overgoten met een zure saus. Voor de tweede gang serveren zij een gemengde schotel met een gebraden gans, gebraden schapenbout met salie, gebraden zwijn, gebraden kippen, gebraden kalfsvlees en braadworst. Daarbij worden zure rode bieten opgediend. Als

derde gang mag de typisch Duitse zuurkool met gerookt spek en braadworst natuurlijk niet ontbreken, gevolgd door de vierde gang met ingemaakte kip. De vijfde gang is zure zult van varkensvlees. Tot slot bestaat de zesde en laatste gang uit een schotel met appels, peren, noten en kaas en een schotel met taartjes en koeken. Een boers feestmaal dat zich bijna kan meten met de diners aan de adellijke hoven!

### Weeldewetten

Maar dat boeren ook uitbundige feesten gingen geven, deed het exclusieve karakter van de adel natuurlijk geen goed. Dat het diner van de graaf overtroffen zou kunnen worden door feestende boeren op het dorpsplein was natuurlijk een schande dat voorkomen diende te worden. Dit is een van de redenen dat er in de loop van de late middeleeuwen steeds meer 'weeldewetten' werden ingevoerd. Burgers mochten bepaalde kostbare stoffen niet meer dragen en feesten werden aan banden gelegd. Zo bepaalde het stadsboek van Groningen uit 1425 bijvoorbeeld dat bij het vaststellen van de huwelijksvoorwaarden, toch best een feestwaardige gebeurtenis, alleen brood, boter, kaas en bier geserveerd mocht worden. Als je op die gelegenheid je gasten toch gebakken, gebraden of gestoofde maaltijden voorzette, kreeg je een forse boete van tien mark. Deze beperkingen bleven overal in Europa tot in de zeventiende eeuw van kracht, want God verhoede dat het plebs van de derde stand zou gaan denken dat het gelijke (ge)rechten als de adel en de geestelijkheid zou kunnen krijgen.

Het is duidelijk: de voedselgewoontes in de tijd van steden en staten ondergingen een grote verandering, met verstrekkende gevolgen. In het rijtje waar onder andere de agrarische revolutie, de wetenschappelijke revolutie en de industriële revolutie staan, zou de culinaire revolutie ook genoemd mogen worden. Deze revolutie was minstens zo spectaculair als rijdende kastelen en vuurspuwende tijgers! ■

### Verder lezen en kijken

**Winter, J.M. van** (1971), *Van soeter cokene, recepten uit de oudheid en middeleeuwen* (Van Dishoeck).

**Le Grand d'Aussy, P. & Chevallier, J. (ed.)** (2014), *Feasts and All Their Finery: Elegant Dining in Old Regime France* (Smashwords Edition).

**Santing, C.G.** (1986), 'Het toetje door de eeuwen heen', *Groniek* nr. 95 Voedselgeschiedenis, p. 133-151.

■ De Engelse topkok Heston Blumenthal heeft voor zijn programma *Heston's Medieval Feast* geprobeerd dit soort diners met sotelte te laten zien. Ook laat hij in dat programma zijn gasten met wisselend succes kennismaken met zijn versie van verschillende middeleeuwse gerechten. Het is duidelijk dat de smaak van de moderne bekende Brit niet helemaal meer overeenkomt met die van de laatmiddeleeuwse West-Europeaan, al wordt het spektakel wel erg gewaardeerd. Bekijk de aflevering online via [tiny.cc/K1Sot](http://tiny.cc/K1Sot).

# Pauselijke pasteikunst

## Recepten uit de zestiende eeuw

Wie denkt dat het worstenbroodjes oer-Hollands is, heeft het mis. Al in de zestiende eeuw verschijnt er een uitgebreid recept voor worstpasteitjes in een Italiaans kookboek. Worst omwikkeld met een dun lapje vlees in knapperig deeg in de vorm van een bootje. Gerechten in een deegkorst zijn eeuwenoud en sierden menig feesttafel en banket.

Manon Henzen is historica en oprichter van eet!verleden.

**G**een historisch gerecht is zo veelzijdig als de pastei. Met een rijke vulling en een smakelijke deegkorst is het erg bevredigend om te eten en bovendien een pronkstuk op tafel. Bijna alle historische kookboeken uit Europa hebben recepten voor pasteien en taarten. Veruit de meeste recepten bevatten vlees. Er zijn vullingen met rund, varken, schaap, wild en vooral een grote diversiteit aan gevogelte, zoals hoenderen, patrijzen en fazanten. Ook vispasteien komen voor en regelmatig een kaas-, groente- of kruidentaart.

### Bijzondere kost

Het oudste recept voor een pastei, met vogeltjes, staat op een bijna 4000 jaar oud klei-tablet uit Mesopotamië. Uit de oudheid zijn geen pasteien en taarten bekend. Hoewel er wel kleine deegflapjes gemaakt werden met zoete vullingen en er ook een gerecht bekend is waarbij ham in een deegkorst werd gebakken. Kookboeken uit de middeleeuwen, renaissance, zeventiende en achttiende eeuw staan echter vol met pastei- en taartrecepten. Pasteien en taarten behoren in de hele geschiedenis tot de

luxere gerechten, voornamelijk door het kookgerei en de oven of taartpan die nodig zijn om ze te bereiden. Niet vreemd, want deze boeken zijn geschreven voor en door de elite en gegoede burgerij, en tonen voornamelijk bijzondere en niet per se dagelijkse kost.

### Pauselijke pasteien

Aan het pauselijk hof in Rome verschijnt in 1570 een lijvig kookboek met maar liefst duizend recepten. Het ene nog luxer dan het andere. De auteur, Bartolomeo Scappi, kookte voor diverse pausen en dat was



bepaald geen eenvoudige kost. Het boek barst bijna uit zijn band van de vele taarten en pasteien met mooie vullingen en bijzondere smaakcombinaties. Veel van die recepten zijn gekopieerd in een Nederlandstalig kookboek, het *Koochboek oft familieren keukenboec* van Antonius Magirus, dat in 1612 in Antwerpen verscheen. In zijn boek *Opera dell'arte del cucinare* legt Scappi haarfijn uit hoe worstenbroodjes te maken. Uiteraard moest dat met flair gepresenteerd worden op de pauselijke tafel, dus tipt de meester-kok om ze te maken in

de vorm van bootjes. Door het deeg wat breder uit te rollen, na het inrollen van de worst de uiteinden van het deeg tot een punt te vouwen, aan te drukken op het werkvlak en het pasteitje vervolgens om te draaien, heeft het wat weg van een bootje met een 'dek' aan de bovenzijde. Echte pauselijke pasteikunst! Dat veel aandacht aan taarten en pasteien werd besteed in de keuken van de paus blijkt uit het feit dat een groot deel van de pauselijke keuken speciaal daarvoor gereserveerd was. Op een prent in het kookboek van Scappi is dat mooi te zien. In het

### **'Pasteien en taarten behoren in de hele geschiedenis tot de luxere gerechten'**

midden van de keuken staat een grote tafel voor deegbewerking. Twee koks rollen een grote lap deeg uit om een vorm mee te bekleden. Op de hoek van de tafel ligt een grote achterbout die ongetwijfeld ook ingepakt gaat worden in een knapperige laag deeg. Het inpakken van bouten en schouders van schapen, kalveren en hele vogels gebeurde veelvuldig en er zijn veel recepten voor in historische kookboeken. ▶

*Stilleven met kalkoen-pastei, Pieter Claesz, 1627. Rijksmuseum.*



## Worstpastaïtjes

Scappi's worstpastaïtje is een voorloper van het worstenbroodje. Het gerecht van 450 jaar geleden verdient het om weer op tafel te verschijnen. Tips en instructievideo's voor het maken van pasteideeg en het prachtig decoreren van pasteien vind je op [www.eetverleden.nl/academie/pastei/](http://www.eetverleden.nl/academie/pastei/) (Wel eerst even gratis registreren).

### Ingrediënten deeg (voor 4 stuks)

- 200 gr gebuild tarwemeel
- 1 tl zeezout • 100 gr koude roomboter
- scheut koud water

### Ingrediënten vulling

- 4 verse worsten • 4 dunne varkensschnitzels
- 200 gr paddenstoelen
- 2 el suiker • 2 tl ceylon kaneelpoeder
- 1 tl kruidnagelpoeder
- 1 ei, om te bestrijken

### Bereiding

Doe het meel, het zout en de boter in een kom en hak de boter met een mes in kleine stukjes. Voeg het water toe en kneed er vlug een soepel deeg van. Als het deeg te droog is, voeg je wat extra water toe. Leg het deeg even te rusten in de koelkast.

Breng water aan de kook in een kookpan. Draai het vuur zacht en doe er de worsten in. Laat ze 3 minuten in het warme (niet-kokende) water liggen, haal ze er dan uit en laat ze afkoelen. Haal voorzichtig het velletje van de worsten.

Leg de schnitzels een voor een tussen twee stukjes keukenfolie en sla ze plat met een vleeshamer of de onderkant van een koekenpan, zodat ze nog dunner worden.

Hak de paddenstoelen heel fijn. Doe ze in een kom en voeg de suiker, kaneel en kruidnagel toe. Meng goed door elkaar.

Leg de schnitzels op een stukje keukenfolie. Verdeel er het paddenstoelenmengsel over. Leg op iedere schnitzel een worst en vouw de schnitzel eromheen met behulp van het keukenfolie. Draai het keukenfolie er strak omheen en draai het aan de zijkanten strak aan. Leg de ingepakte worsten een uur in de koelkast om op te stijven.

Verdeel het deeg in vier stukken. Rol er vier vierkante lappen van. Bestrijk de randen met wat losgeklopt ei. Haal de ingepakte worsten uit het folie en leg ze op de lappen. Rol ze strak op en druk de randen stevig aan. Vorm er eventueel bootjes van, zoals Scappi aangeeft in zijn recept. Versier de pastaïtjes eventueel met deegfiguren. Bestrijk ze rondom met losgeklopt ei voor een mooie kleur. Bak de pastaïtjes in circa 30 minuten in een voorverwarmde oven op 200 °C gaar en bruin.

## Schilderijen met pasteien

Dat de pasteikunst ook in Nederland bekend was, blijkt niet alleen uit kookboeken, maar wordt ook duidelijk bij het bekijken van schilderijen en prenten uit de zestiende en zeventiende eeuw. Schilderijen met pasteien met prachtige deegdecoraties en regelmatig getooid met de kop, staart en vleugels van patrijs, fazant, zwaan, pauw en kalkoen komen veelvuldig voor. Net als afbeeldingen van keukenscènes waarop duidelijk te zien is hoe pasteien bereid en samengesteld werden.

Een mooi voorbeeld hiervan is de titelprint van *De verstandige kock, of Sorghvuldige huyshoudster*, een van de oudste Nederlandse kookboeken, waarop je twee koks aan het werk ziet. Een van de heren rolt deeg uit voor een pastaï. Op zijn werkbank liggen twee deegdeksels klaar en staan twee pasteikorsten gereed om gevuld te worden. Op het krukje voor de werktafel staat een pasteikorst klaar met kop en staart van een pauw erop. ■



FOTO: JERGEN SAELEKOUIS

## TAARTEN & PASTEIEN

Pronkstukken uit de historische keuken

### Meer recepten

Het recept bij dit artikel is afkomstig uit *Taarten & Pasteien. Pronkstukken uit de historische keuken* van Manon Henzen. Hierin vind je nog veel meer smakelijke recepten. Het is een toegankelijk kookboek met een mooi assortiment hartige pastaï- en taartrecepten met een diversiteit aan heerlijke en verrassende vullingen uit kookboeken van middeleeuwen tot en met de negentiende eeuw.





# Voedsel als medicijn

## Medische en culinaire recepten in het Middelnederlands

Het eerste gedrukte Nederlandstalige kookboek was *Het excellente kookboek van doctor Carolus Battus*, gedrukt in 1593 in de nog jonge Republiek. Wie was deze dokter, en wat verklaart de belangstelling van deze arts voor voedsel? Welke functie had een keukenrecept voor de gezondheid in die tijd?

**H**et kookboek van Battus met 298 keukenrecepten was een bijlage bij de tweede druk van een medisch werk, het *Medecynboec*, een vertaling van het *Artzneybuch* van de Augsburgse arts en apotheker Christoph Wirsung. De Vlaming Carel Baten (ca. 1540-1619) was toen 53 jaar oud en had al een rijk leven achter zich. In 1556 moest zijn lutherse vader Gent om geloofsredenen ontvluchten. Hij belandde met zijn gezin in de Hanzestad Rostock, waar de jonge Carel een jaar later geneeskunde ging studeren en in 1569 promoveerde als arts. Daarna vertaalde hij zijn naam in het Latijn: Carolus Battus.

Battus' verdienste ligt vooral in zijn vertalingen van medische werken in de volkstaal, vooral van die van de chirurgijn Ambroise Paré (ca. 1510-1590). Dat was nieuw in zijn tijd, zeker voor artsen, die in het Latijn publiceerden, een taal die chirurgijns niet beheersten. Paré was de grondlegger van de oorlogschirurgie. Battus werkte als arts in respectievelijk Antwerpen (1576-1586), Dordrecht (1588-1602) en tot slot in Amsterdam tot aan zijn dood (1602-1619).

### Temperamentenleer

Een arts als samensteller van een kookboek is niet zo vreemd. Al sinds de oudheid en de middeleeuwen tonen geneesheren belangstelling voor het voedsel voor zieke en gezonde mensen. De hippocratische school (vijfde eeuw v.C.) stelde reeds dat lucht en voeding verantwoordelijke

factoren zijn voor vele ziekten. Als iemand ziek wordt, kan dat alleen zijn veroorzaakt door een van die factoren.

Volgens de Galenische humorenleer is ziekte niets anders dan een verstoring van het individuele temperament. Ieder *temperament* werd genoemd naar de *humor*, het lichaamsvocht dat overheerste: slijm bij de flegmaticus, gele gal bij de cholericus, bloed bij de sanguinicus, en zwarte gal bij de melancholicus (zie schema volgende pagina). De verhouding tussen de vier humoren bepaalt het temperament van de mens. Bij ziekte is de balans van de primaire kwaliteiten – droog, vochtig, heet en koud – verstoord. Met een goed

uitgebalanceerde voeding kun je echter ziekten voorkomen en genezen, inclusief de pest en lepra. Voedsel als medicijn. Zo heeft een cholericus die verkouden is een overdosis flegma (koud en vochtig), als gevolg waarvan een medicijn wordt voorgeschreven dat warm en droog is. Die eigenschappen zijn onder meer te vinden in specerijen en mediterrane groene kruiden, zoals tijm, rozemarijn, marjolein, basilicum en salie. Professionele koks moesten in die tijd alles weten over de medische implicaties van hun beroep. Dit gold niet voor alle koks. In ieder geval moesten ze wel wat praktische kennis bezitten van dieetleer. ▶

**Marleen Willebrands** en **Christianne Muusers** zijn neerlandici en gespecialiseerd in culinair-historische recepten. Zie ook de website bij *Het excellente kookboek*: [www.battus.nl](http://www.battus.nl).

*Het sanguinisch temperament*, Pieter de Jode (I), naar Maerten de Vos, 1590-1632. Collectie Rijksmuseum, Amsterdam.



Sanguinicus	Cholericus	Melancholicus	Flegmaticus
bloed (rood-zoet) warm en vochtig lucht lente kindsheid (0-14) Ram, Stier, Tweeling	gele gal (geel-bitter) warm en droog vuur zomer jeugd (14-20) Kreeft, Leeuw, Maagd	zwarte gal (zwart-zuur) koud en droog aarde herfst volwassenheid (20-42) Weegschaal, Schorpioen, Boogschutter	slijm (wit-zout) koud en vochtig water winter ouderdom (42+) Steenbok, Waterman, Vissen

Boven: De vier temperamenten van de mens. Rechts: Kraamvrouw, in: *Tregement der ghesontheit*, 1514. Collectie Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.

Zo ontstond een theorie over voeding die medisch was onderbouwd. Tot in de negentiende eeuw waren deze principes nog wijdverbreid in medische en wetenschappelijke kringen, evenals in natuurgeneeswijzen.

### Gezondheidstabellen

Behulpzaam bij het samenstellen van de juiste combinaties van 'ingrediënten' waren gezondheidstabellen. Het gebruik ervan is enigszins te vergelijken met de moderne voedingsmiddelentabellen. Invloedrijk in de late middeleeuwen waren onder meer het *Tacuinum sanitatis* uit de dertiende eeuw, in 1533 vertaald in het Duits, *Schachtafeln der Gesuntheit*, en verder het



*Regimen sanitatis Salernitatum* uit de twaalfde eeuw. In 1514 verscheen een Nederlandse vertaling getiteld *Tregement der ghesontheit*. Deze werken draaien om het uitgangspunt dat er een permanente interactie was tussen geneeskunst, geneesmiddel en voedsel. Er was dus een nauwe relatie tussen geneeskunst en kookkunst. Echte Nederlandstalige kookboeken waren er in de vijftiende eeuw nog niet, afgezien van een laat-vijftiende-eeuws handschrift, *Wel ende edelike spijs* (UB Gent 1035). Meestal staan medische en culinaire recepten kriskras door elkaar, ook nog wel in de zestiende eeuw. Zo volgt bijvoorbeeld in een zestiende-eeuws handschrift een recept om plattekaas te maken op een recept voor een kompres op zwerende borsten.<sup>1</sup> Pas in de zestiende eeuw verschijnen er – zeer spaarzaam – echte kookboeken, waarbij sprake is van een aaneengesloten verzameling culinaire recepten.<sup>2</sup> Twee daarvan waren samengesteld door een arts.

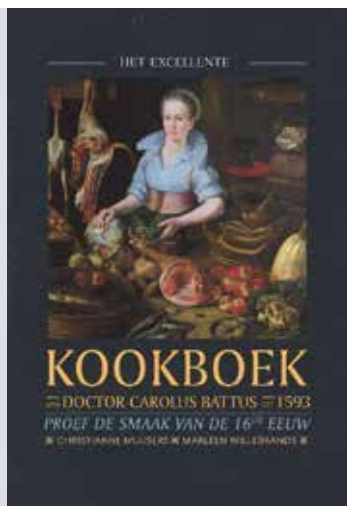
### Ziekenkost

Artsen schrijven medicijnen voor. Die zijn bedoeld om de patiënt beter te maken of symptomen te bestrijden. Thuis maak je huismiddeltjes, zoals een grog met hete thee, rum, citroen en suiker als je verkouden bent. Het onderscheid tussen medicijn en huismiddeltje is in de zestiende eeuw echter niet altijd duidelijk. Nu komt medicatie in de vorm van een pilletje uit de farmaceutische fabriek, toen werkten de apotheker en de arts deels met dezelfde ingrediënten als de kok. In de late middeleeuwen was het niet vreemd om zowel ziekenkost als medicinale bereidingen in kookboeken op te nemen.

### Hoestdrank en trekzalf

Er zijn negen Middelnederlandse kookteksten bewaard gebleven, waarvan er drie samen met een vierde deeltje in één band zijn gebonden (een convoluut). Op *Wel ende edelike spijs* na bevatten alle kookteksten enkele recepten 'voor zieken'. Soms zijn er ook medicinale

<sup>1</sup> Braekman 1986, recept 202 en 203, p. 83.  
<sup>2</sup> Een notabel boeckken van cokeryen (Brussel ca.1514), Gheeraert Vorselman, Eenen nyeuwen Cook Boek (Antwerpen 1556) en Carolus Battus, Cocboek (Dordrecht 1593).



**Het excellente kookboek van doctor Carolus Battus uit 1593.** Proef de smaak van de 16e eeuw. *Christianne Muusers en Marleen Willebrands (eds.), met een bijdrage van Alexandra van Dongen (Sterck & De Vreese, Gorredijk 2020), 320 blz., € 29,95* Christianne Muusers en Marleen Willebrands hertaalden het kookboek van Battus en voegden achtergrondinformatie toe over Battus, zijn gezondheidsleer, de keukeninrichting en zijn kookkunst.



## Pap om aan te sterken

Het gerstepapje voor zieken (recept 292 in *Het excellente kookboek*) is een culinair gerechtje van Battus om aan te sterken. Bij het nakoken van het recept bleek dat het bier dat wordt gebruikt, bepalend is voor de smaak. In de bewerking van het recept is onze voorkeur opgenomen.

### Ingrediënten

- 40 gr gerstemeel
- 1,25 dl droog (zuur), licht gehopt bier
- 1,25 dl droge witte wijn
- 15 gr boter
- 30 gr suiker

### Bereiding

Giet bier en wijn in een steelpannetje en strooi meel en suiker erin. Gebruik je zoet bier, dan heb je minder suiker nodig. Klop met een garde tot er geen klontjes meer zijn. Doe de boter erbij, en verhit al roerend tot de pap gebonden is. Serveer meteen. Battus adviseert om de suiker pas ná het koken toe te voegen als er een laxerende werking is gewenst. Inderdaad kan te veel suiker diarree veroorzaken, maar het toevoegen voor of na het koken zal weinig effect sorteren.

De patiënt kreeg het papje om aan te sterken. Het bevat geen medicinale kruiden, hoewel suiker oorspronkelijk werd gezien als een medicijn. Het ontbreken van specerijen wijst erop dat de zieke koortsig was of is geweest. In die tijd gold het adagium: 'Een goede kok is de beste arts!'

bereidingen, zoals hoestdrankjes, trekzalf of middeltjes om de spijsvertering op gang te brengen, en één kooktekst heeft zelfs recepten voor klysmas (met rauwe ui!). Aan de drie culinaire handschriftjes van de Koninklijke Academie voor de Nederlandse Taal en Letteren in Gent (KANTL Gent 15) is zelfs een vierde deeltje toegevoegd met uitsluitend medicinale bereidingen. De acht recepten voor zieken in *Het excellente kookboek van doctor Carolus Battus* zijn niet medicinaal maar culinair, zonder typische apothekerskruiderij. Dat hoeft niet te verbazen, want zijn kookboek is toegevoegd aan een lijvig medisch werk dat vol staat met recepten voor drankjes, zalfjes en andere geneesmiddelen. Dat *Medecynboec* bevat daarnaast

ook recepten en besprekingen van marsepein en amandelmelk ('want die is nochtans ook goed voor allerlei ziekten'). Zelfs peperkoekjes of suikerkoekjes staan erin, hoewel die vaak worden 'misbruikt' als snoepgoed. Maar omdat ze zo goed zijn voor maag en hoofd, bevat het *Medecynboec* toch het recept. In de zestiende eeuw veranderde suiker inderdaad van een gezonde, medicinale specerij steeds meer in snoepgoed. Voor de medicinale drankjes en zalfjes in de genoemde kookteksten zijn ingrediënten nodig die zelden in de keuken worden gebruikt, met name tuinkruiden zoals leverkruid (*Agrimonia eupatorium*), bilzekruid (*Hyoscyamus albus*), bijvoet (*Artemisia vulgaris*), groot hoefblad of pestwortel (*Petasites hybridus*),

zevenblad (*Aegopodium podagraria*), brandnetel (*Urtica dioica*) en benedictuskruid (*Cnicus benedictus*).

De drankjes en gerechtjes om aan te sterken zijn puur culinair. Vaak betreft het soep van gevogelte. Tot vandaag de dag is kippensoep een populair gerecht voor zieken. Ook de versie van de kweeëntaart van Carolus Battus voor zieken is met vlees van kip of patrijs, terwijl de 'gewone' versie wrongel (verse kaas) in plaats van vlees bevat. Battus heeft nog een apart gerechtje 'voor een zieke', een soort slaatje van een restje gebraden schapenvlees met kappertjes en eventueel een uitje, aangemaakt met wat boter en verjus en op smaak gebracht met gember en suiker. Gelukkig is dit gerechtje – volgens Battus – ook geschikt voor gezonde mensen. ■



Gerstepapje uit *Het excellente kookboek*.  
Foto: Christianne Muusers.



### Literatuur

**W.L. Braekman**, *Een nieuw Zuid-Nederlands kookboek uit de vijftiende eeuw* (Brussel 1986).

**Ria Jansen-Sieben**, 'From food therapy to cookery-book', in: Erik Kooper (red.), *Medieval Dutch literature in its European context* (Cambridge 1994).

**Christianne Muusers**, 'Suiker is goed voor je!', in: Buijs (red.), *Jaarboek De Ghulden Roos 2013*, pp. 21-34.

**Marleen Willebrands**, 'Het leven van Carolus Battus' en 'Battus' gezondheidsleer', in: Christianne Muusers en Marleen Willebrands (eds.), met een bijdrage van Alexandra van Dongen, *Het excellente kookboek van doctor Carolus Battus* (Gorredijk 2020), pp. 13-27, 43-55.

# De kruistocht van Jiri

## De historische achtergronden van De Gouden Dolk

In het jaar 1147 gaat Jiri Rembor, zoon van een smid in een klein Frans dorpje, mee op kruistocht. Hij doet dat vol overtuiging en heeft grootse verwachtingen van zijn strijd tegen de Saracenen. Zijn ervaringen stellen die overtuigingen en verwachtingen danig op de proef. Geeft de jeugdroman *De Gouden Dolk* van Thea Beckman een correct historisch beeld van deze periode?

Daan Schuijt is redacteur van Kleio.

Thea Beckman zette graag spannende muziek op als zij schreef. Op die manier kwamen de avonturen vanzelf in haar op en ontspun zich een spannend verhaal. Want dat moesten haar boeken vooral zijn: spannend en avontuurlijk. En wie er wat van wilde leren, moest dat lekker zelf weten. Beckman schreef haar boeken niet met het oogmerk dat de jeugd er wat van op moest steken.

Hoewel Beckman het verleden duidelijk romantiseerde, deed ze toch altijd zeer grondig onderzoek voordat zij aan een boek begon. Ze verzamelde alle informatie over het onderwerp

dat ze kon vinden en vaak ging zij met haar man op reis naar gebieden waar het verhaal zich af zou spelen. Haar personages kon zij dan in een historisch correcte context opvoeren. En die personages zijn eigenlijk altijd moderne mensen. Beckman zocht wel naar een balans, maar vond dat je nooit helemaal in de huid van bijvoorbeeld een middeleeuwer kon kruipen. Je gedachten zijn toch te veel beïnvloed door wat je nu weet, hoe je nu tegen de dingen aankijkt. *De Gouden Dolk* (1982) is nooit zo bekend geworden als Beckmans *Kruistocht in Spijkerbroek*. Uiteraard heeft de verfilming van de laatste aan dat succes bijgedragen. Waar de zestienjarige Dolf vanuit de twintigste eeuw in de middeleeuwen belandt en de vergelijking tussen de twee tijdperken centraal staat, is het bij *De Gouden Dolk* anders. Jiri leeft in de middeleeuwen en in het boek breken diverse personages met de gebruiken van die tijd. Het boek is daarmee historischer dan Beckmans bekendste werk.

Hoofdpersoon Jiri en zijn broer Aycan beleven een spannend avontuur als zij afzonderlijk van elkaar deelnemen aan de rampzalig verlopen tweede kruistocht (1147-1149). Deze gebeurtenis vormt het decor waarbinnen Jiri meer over de wereld, andere mensen, andere geloven en over zichzelf leert.

### Bernardus van Clairvaux

De Europese en islamitische machthebbers zijn beschreven aan de hand van de beschikbare



schriftelijke bronnen, soms inclusief de latere, aangedikte versies. Van Bernardus van Clairvaux is een brief uit 1150 bewaard gebleven die hij schreef aan zijn oom Andreas, een tempelier die in het Heilige Land vocht: 'Onder de zon vecht je als een soldaat, maar omwille van Hem die boven de zon is. Laat ons die op aarde vechten tot Hem opzien voor edelmoe-digheid. Onze beloning voor het vechten komt niet van de aarde, niet van beneden, maar is een "zeldzame schat van verre kusten". Onder de zon hebben we geen profijt, onze beloning is hoog boven de zon.'

De toon en stijl van zijn brief is kenmerkend voor zijn retoriek. Bernardus stond in zijn tijd bekend als een begaafd spreker. Het lukt hem met de beroemde preek te Vézelay op 31 maart

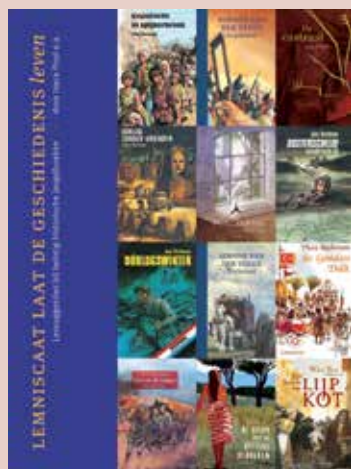


Onder: Portret van Eleonora van Aquitanië, illustratie uit haar psalter (gebedenboek). Collectie Koninklijke Bibliotheek.

## Historische jeugdromans

Onlangs gaf Lemniscaat een hele serie historische jeugdromans opnieuw uit, bedoeld voor het onderwijs. Er is een serie met tien boeken over geschiedenisonderwerpen in Nederland (met onder andere *Oorlogswinter* en *Het Pungelhuis*) en een serie met tien boeken over internationale onderwerpen (met onder andere *De Gouden Dolk* en *De boom met de bittere bladeren*).

Joyce Pool schreef er een boek bij met lessuggesties bij de geleverde titels. Dit boek, met de titel *Lemniscaat laat de geschiedenis leven*, is te bestellen voor € 14,95. Wanneer u (een van) de series met historische romans bestelt bij de boekhandel, krijgt u het boek met lessuggesties er gratis bij.



1146 de tot dan toe sceptische Franse adel over te halen een nieuwe kruistocht te steunen. Meer dan naar hun koning, Louis VII, luisteren de edellieden naar abt Bernardus. In *De Gouden Dolk* is de preek van Bernardus van Clairvaux vrijwel letterlijk opgenomen en ervaart Jiri de uitwerking van zijn woorden. Hij probeert een rood kruisje te bemachtigen als teken van zijn bereidheid op kruistocht te gaan. De knieval die Louis VII voor Bernardus maakt, vindt Jiri erg indrukwek-

kend. Maar vooral is hij onder de indruk van de koningin-ge-maal, Eleonora van Aquitanië.

### Vrijgevochten vrouw geketend

Zij moet een historische persoon naar het hart van Beckman zijn geweest. In *De Gouden Dolk* komt zij naar voren als de mooie, zelfbewuste, avontuurlijk ingestelde vrouw van de Franse koning. Hoewel zij als een van de invloedrijkste personen in haar tijd geldt, is zij als 'vrouw van' toch gebonden aan bepaalde conventies en dient zij haar man te gehoorzamen. Daarover krijgt het stel in Antiochië, op bezoek bij haar oom, een hoogoplopende ruzie. Niet lang na de tweede kruistocht komt het tot een echtscheiding, toegestaan door de paus, omdat Eleonora er niet in was geslaagd een mannelijke troonopvolger te baren. Kort daarna huwt zij de koning van Engeland waarmee zij haar hertogdom Aquitanië in Engelse handen brengt. Naast de Franse vorst maken we kennis met Koenraad II van Duitsland. Ook hij is begeistert door de woorden van Bernardus van Clairvaux als deze in Speyer spreekt, en hij steunt de nieuwe kruistocht. In de loop van het verhaal komt Jiri erachter dat de koning van Frankrijk en Duitsland helemaal niet zo eensgezind tegen de Saracenen op willen trekken. Koenraad II van Duitsland is zo uit op eigen eer en glorie dat hij erdoor verblind wordt en verkeerde strategische keuzes maakt.

Pas vrij laat in het verhaal ontmoet Jiri dan eindelijk de islamitische heerser Nur ad-Din, gouverneur van Aleppo en Damascus die als Zingi de Verschrikkelijke in 1144 Endessa inneemt. Hoewel Nur ad-Din nogal zelfvoldaan is en graag met zijn rijkdommen pronkt, blijkt hij een stuk verdraagzamer tegenover christenen dan Bernardus van Clairvaux en de christelijke leiders tegenover mohammedanen zijn.

Als Jiri later tijdens een barre tocht door de woestijn wordt opgevangen door een islamitische bedoeïenenfamilie die hem als christelijke vreemdeling voedt en verzorgt, ziet hij de betrekkelijkheid van zijn eerdere opvattingen. ■

Ga naar [www.vgnkleio.nl](http://www.vgnkleio.nl) voor een door Daan Schuijt uitgewerkte les over deze jeugdroman van Thea Beckman.

Onder: Nur ad-Din in een manuscript uit de tiende eeuw. Bron: The al-Sabah Collection, Koeweit.

Linkerpagina: Bernardus van Clairvaux ontvangt melk uit de borst van de maagd Maria. Dit wonder zou zich hebben voorgedaan in de kathedraal van Speyer in 1146. Illustratie uit het manuscript MS Douce 62 in de Bodleian Library in Oxford, Engeland.



## Literatuur

**Madden, T.F. (ed)**, *Kruisvaarders* (2008). Oorspronkelijke titel: *The crusades. An illustrated history* (2004).

**Paquet, M.**, *Historische jeugdboeken. Lektuursteekkaart* (2000).

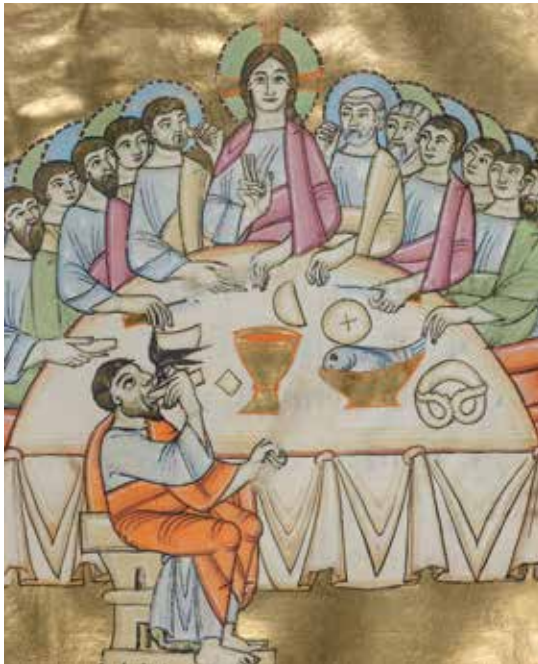
**Schaap, M. en Wittenberg, E.**, 'De geschiedenis barst van de verhalen. Interview met Thea Beckman, een nuchtere vertelster', in: *Skript Historisch Tijdschrift*, jaargang 21.2, 113-121 (Amsterdam 2014).

# Voedsel op canvas

## Kijken naar eten uit de zeventiende eeuw

Als je goed kijkt, kun je uit kunstwerken veel interessante zaken halen. Zo is er onderzoek gedaan naar de afbeelding van de hoeveelheid voedsel op afbeeldingen van het Laatste Avondmaal. Maar vooral op schilderijen uit de zeventiende eeuw valt ontzettend veel te zien.

Ben Vriesema is hoofdredacteur van Kleio.



voor iedereen toegankelijk(er) werden. Blijkens de recepten uit eerdergenoemd kookboek ging de elite echter juist weer langzaam terug naar de *basics*: weg met de nieuwerwetse fratsen uit de Oost. Niet langer waren de exotische smaakmakers – laos, paradiskorrels (kruidige korrels uit West-Afrika), saffraan, gember, kruidnagel – je van het; in het kookboek worden voornamelijk recepten beschreven waarin de al wat bekendere en oudere specerijen zoals kaneel, nootmuskaat en foelie werden toegevoegd. Het zijn met name de namen van de laatste specerijen en kruiden die u kent van het kruidenrekje van uw grootmoeder: het laat een mooie analogie zien met de late zeventiende eeuw van de grachten-gordelelite.

Het (waarschijnlijk) eerste kookboek dat verscheen in de Noordelijke Nederlanden (1667) kwam logischerwijs uit in de periode die we de Gouden Eeuw zijn gaan noemen. Logischerwijs, omdat door de groeiende rijkdom voor een deel van de bevolking de mogelijkheid bestond om meer aandacht aan het eten te laten besteden. En een kookboek met adviezen kon daar prima bij helpen. De titel van het werk, *De verstandige kock, of Sorghvuldige huyshoudster*, duidt tegelijkertijd op een onbehagen zoals de Britse historicus Schama dat muntte: er was door de handel een groep rijken ontstaan die zich veel meer kon veroorloven dan het 'grauw'; er kwamen door de groeiende internationale handelscontacten ook meer en andere producten op tafel. Er was echter tegelijkertijd een keerzijde, want de kokkin moest *verstandig* en *sorghvuldig* met de gekochte eetwaar omgaan. De rijkdom zorgde derhalve voor een 'onbehagen'. Verspilling was sinds de calvinistische religie hier wortel had geschoten uit den boze.

Vanaf het begin van de nieuwe tijd was men op de Hollandse markten gewend geraakt aan het zien van exotische specerijen die met scheepsladingen tegelijkertijd de kades op werden gesjouwd en dus



Boven: Het Laatste Avondmaal in een liturgisch boek uit Regensburg, Bavaria, rond 1030-1040. Rechts vooraan de 'pretzel'. Collectie J. Paul Getty Museum.  
Rechts: Initiaal versierd met afbeelding van het Laatste Avondmaal. In een gebedenboek uit Praag, Bohemen, werkplaats van Valentine Noh rond 1470-1480. Collectie J. Paul Getty Museum.



### Het Laatste Avondmaal

Steeds meer voedsel is vanaf het begin van het tweede millennium voor de 'gewone' mensen beschikbaar. Dat is bijvoorbeeld te zien op een aantal schilderijen die allen hetzelfde voorval schetsen, namelijk het Laatste Avondmaal van Jezus en zijn discipelen. Uit een onderzoek uit 2010 (*The International Journal of Obesity*, 34) blijkt dat er verschil zit in de weergaven door de tijd heen. Het verhaal over wie Jezus gaat verraden is in de loop der eeuwen niet veranderd, de hoeveelheid voedsel wel. Niet alleen wordt er meer voedsel op de tafel opgediend, ook de borden worden groter. Volgens de onderzoekers een bewijs dat er meer voedsel voorradig was.

Op werken uit het J. Paul Getty Museum in Los Angeles zie je bijvoorbeeld werken van anonieme vroegmiddeleeuwse schilders die het beroemde nieuwtestamentische tafereel schilderden met zeer weinig eten. Op een werk uit 1030-1040 ligt nagenoeg niets, behalve een pretzel. In een initiaal voor een bijbel is een mager visje het enige voedsel dat zichtbaar is; uiteraard een symbool van Jezus. Aan het eind van de middeleeuwen zien we de tafel op schilderijen van het Laatste Avondmaal iets voller worden (we kennen allemaal het werk van Leonardo Da Vinci, maar kijk ook eens naar het *Laatste Avondmaal* van Simon Bening, 1525-1530). Het is nog geen overdaad, maar toch is er echt meer voedsel zichtbaar dan in de elfde eeuw. In de zeventiende eeuw zien we in het werk van de Italiaan Crespi (1625) hele vissen liggen voor de borden van de volgers van Jezus en ook stukken geroosterd vlees, waarschijnlijk afkomstig van een lammetje, wederom Jezus symboliserend. Een

hedendaags Laatste Avondmaal zou waarschijnlijk een overdaad aan voedsel laten zien, met daarbij veel verschillende soorten brood en veel wijn. Die laatste twee zien we op alle muurschilderingen en schilderijen afgebeeld, logisch uiteraard, omdat volgens Lucas Jezus met brood en wijn zijn lichaam symboliseerde.

### Kazen als symbool

Omdat er in deze *Kleio* al veel woorden worden gewijd aan voedsel door de eeuwen heen, zal ik in dit artikel aan de hand van drie schilderijen proberen een beeld te schetsen van de eetcultuur van de zeventiende eeuw, die we gemakshalve de Gouden Eeuw noemden en waarbij de overvloed en rijkdom van het canvas afspatte. De leerlingen kunt u over deze schilderijen een kijkopdracht geven (zie kader bij dit artikel). Het eerste schilderij werd gefabriceerd door een der eerste stilleven-schilders, namelijk Floris Claesz van Dijck en heet *Stilleven met kazen* (ca. 1615). Groot afgebeeld zien we opeengestapeld drie verschillende soorten kazen, en daarbij in de buurt een aantal glazen, een schaal met druiven, een kan, wat brood, een mes, een schaal met fruit, wat noten en een opengesneden appel. Een dergelijk schilderij werd een 'ontbijtgen' genoemd. Van Dijck plaatste de grote kazen niet zomaar op dit schilderij, hij wil de kijker iets vertellen. De kazen symboliseren namelijk de vergankelijkheid van het leven. Het valt op dat ze van onder naar boven ook steeds donkerder, brozer en kleiner worden: niet alleen een verwijzing naar de ouderdom van de kaas, maar ook van de mens. Het glas ziet er apart uit omdat de onderkant uitstulpingen heeft. ►

*Stilleven met kazen* van Floris Claesz van Dijck, ca. 1615. Collectie Rijksmuseum.

Die moesten ervoor zorgen dat de mensen, die met hun handen aten, het glas met hun viezige, vette vingers niet lieten vallen. De open walnoot symboliseert Christus; op een porseleinen bord uit China liggen enkele olijven. Het procedé van porselein maken was in Nederland nog niet bekend, vandaar dat het bord via China met de handelsschepen van de VOC meegekomen moet zijn. De opengesneden appel, vooraan op een zilveren schaal, verwijst uiteraard naar de zondeval, al is dat eigenlijk vreemd, want in Genesis 3, vers 6, wordt met geen woord gesproken over 'een appel'. Toch wil Van Dijck ons op het hart drukken dat de erfzonde op ons allen rust.

### Schilderij vol details

Het tweede schilderij waar een moraliserende werking van uit diende te gaan, werd gemaakt rond 1663 door schilder-brouwer Jan Steen. Op *In weelde siet toe* zien we een bekend chaotisch, typisch Jan Steen-tafereel: veel beweging, veel mensen door elkaar, en je moet goed je ogen de kost geven om elk detail te zien. Het schilderij laat negen mensen zien, die allemaal met iets anders bezig zijn. Een dame in het midden kijkt ons aan, ze houdt een glas vast dat ze aan een jongeman naast haar lijkt te geven. Ze houdt het glas daarbij precies voor zijn geslachtsdeel. Hij heeft zijn been

over het hare gelegd. Een vrouw (de 'vrouw des huizes?') is in slaap gevallen, waardoor er allerlei onverkwikkelijkheden plaatsvinden. Een hond staat op de tafel van de pastei te eten en twee kinderen zijn overduidelijk kattenkwaad aan het uithalen. Vooraan heeft een jong kind wat laten vallen. Op de achtergrond zien we een muzikant; op de voorgrond een in het zwart geklede, lezende man met een eend op zijn schouder en een vrouw, ook al in het zwart gekleed, die de jongeman bij zijn mouw vasthoudt en hem verwijtend toespreekt. Boven het tafereel hangt een mand met daarin onder andere een leprozenklepper en een roe. Op de grond ligt van alles: gevlochten brood, een kan waar de wijn uit stroomt, een stoof, een hoed, speelkaarten en er scharrelt zelfs een varken rond dat van rozen zit te smikkelen. En dan zijn we er nog niet, want er is ook nog een aap aanwezig die de klok lijkt stil te zetten. In een zijkamer-tje is het vlees dat aan het spit geregen zat in het vuur gevallen, en *last but not least*, het wijnavat in de woonkamer is open en de wijn eindigt op de vloer. Genoeg leven in de brouwerij dus. Maar wat wilde Jan Steen hier nu mee uitdrukken? Het is een waarschuwing dat je gewetensvol en matig moest leven: niet in slaap vallen aan tafel, want dan gaan de kinderen roken en dure spulletjes uit de kast halen. De drank vloeit op dit schilderij

*In weelde siet toe*, schilderij van Jan Steen, 1663. Kunsthistorisches Museum, Wenen.





*De Nieuwmarkt in Amsterdam, Bartholomeus van der Helst, 1666. Collectie Hermitage, Sint-Petersburg.*



nogal, beter zou het zijn om in matigheid te leven. Als je op deze wijze leeft, krijg je alleen maar problemen; de mand boven de scène laat letterlijk zien wat deze familie boven het hoofd hangt. De kaarten op de grond verwijzen naar de gevaren van kansspelen, en het varken is duidelijk een verwijzing naar de uitdrukking 'parels voor de zwijnen werpen'. Er is op dit schilderij van alles aan de hand, er is genoeg voedsel (pastei, gegrild vlees), alleen is het zonde dat het niet wordt opgegeten door de mensen, maar door het hondje, en dat het verbrandt in het vuur.

Het laatste schilderij zal uw leerlingen doen huiveren. Het is *De Nieuwmarkt in Amsterdam* van Bartholomeus van der Helst (1666). Ook al wil je een andere kant op kijken, dat zal echt niet lukken, je ogen worden direct getrokken naar het pas geslachte varken dat uitgespreid op een ladder bijna de helft van het schilderij inneemt. Het bloed sijpelt uit de opengekliefde snuit op de grond. De andere aandachtstrekker is een oudere vrouw die aan komt lopen met een kruiwagen vol met groenten. De contouren van de Waag op de Amsterdamse Nieuwmarkt zijn duidelijk aanwezig, met aan de horizon vele masten en zeilen. Op het plein voor de Waag is veel reuring, er lopen kinderen en paarden dwars door elkaar. Links van het varken

zijn kinderen een ballon aan het opblazen. Alleen is het uiteraard geen ballon, maar de blaas van het geslachte varken. Van der Helst wilde hiermee – en met de rest van de aanwijzingen op het schilderij – aangeven dat een mensenleven zo broos is als een zeepbel. Het leven kan zo voorbij zijn, kijk maar naar het varken en naar de oude vrouw die in zeventiende-eeuwse termen een 'groenwyff' werd genoemd. Ze kijkt je recht aan en sjouwt haar kruiwagen met herfstgroenten (bloemkool, champignons, wortelgewassen) langs het dode karkas van het varken. Haar gezicht is gerimpeld en ze vindt het duidelijk zwaar om de kruiwagen te tillen. Het lijkt alsof ze wil zeggen: beste mensen, het leven is kort, het duurt maar even. En zo is het maar net. ■

### **In de klas: de diepere betekenis**

Drie zeventiende-eeuwse schilderijen die allemaal een associatie met voedsel in zich herbergen. Bij elk van deze schilderijen kun je door middel van kijkvragen de leerlingen meenemen naar de diepere betekenis van het schilderij en de 'moraal van het plaatje'. Dat laatste is uw taak, maar met behulp van de vragen/antwoorden zullen de leerlingen al een heel eind komen.

Een door de redactie uitgewerkte les is te vinden op de website van Kleio: [www.vgnkleio.nl](http://www.vgnkleio.nl).

# Een Franse kok of een keuken

## Eten in de tijd van pruiken en revoluties

Bij lessen over de tijd van pruiken en revoluties, tijdvak 7, geven we uitleg over de verlichting, de opkomst van het abolitionisme en de revoluties in Amerika, Frankrijk en Nederland. U zult de leerlingen vast ook op de politieke en economische achteruitgang van Nederland in deze tijd wijzen. De basis van het bestaan, eten en drinken, komt waarschijnlijk niet aan bod. Toch is deze culinaire geschiedenis interessant.

Lisa Oskamp is  
redacteur van Kleio.

**D**e Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden had in de achttiende eeuw haar tijd aan de top gehad in de internationale politieke verhoudingen. Spanje en Zweden waren ook tweederangs geworden, maar Pruisen en Rusland kwamen juist op. Frankrijk, Engeland en Oostenrijk speelden nog steeds een belangrijke rol, dus er waren nu vijf grote mogendheden. De economie van de Republiek ging achteruit. In absolute cijfers was de omvang van de handel en scheepvaart nog wel in orde, maar het relatieve aandeel van de Republiek in de internationale handel nam af. Amsterdam was nog steeds een belangrijk centrum van goederenhandel, maar steden als Londen en Hamburg kregen een steeds betere positie. De achttiende-eeuwers merkten zelf ook dat het slechter ging met de economie. De bevolking van Europa nam in de tweede helft van de achttiende eeuw namelijk sterk toe, waardoor er meer vraag kwam naar levensmiddelen. Dit had een flinke prijsstijging van eerste levensbehoeften tot gevolg. Met name in de jaren zeventig en tachtig van de achttiende eeuw gaf men een steeds groter deel van het inkomen uit aan voeding. Wat at en dronk men dan zoal? Al in de zestiende eeuw was de aardappel door Spaanse ontdekkingsreizigers naar Europa gebracht. Veel mensen

aten die toen nog niet, omdat een aantal onderdelen van de plant giftig is. Het basisvoedsel was graan, waarvan brood en pap werd gemaakt. Rond de achttiende eeuw stonden aardappelen vaker op het menu in Nederland. Groente was niet erg populair. Veel arme mensen hielden het bij aardappelen en pap, en soms een stukje vlees.<sup>1</sup> Onder de gegoede burgerij werden salades wel geserveerd als bijgerecht. Deze waren meestal alleen aangemaakt met olijfolie of boter en azijn. Kropsla, veldsla en salades met kool, rode biet, schorseneer of bonen verschenen zo op tafel, maar tomaat en paprika werden nog niet gebruikt. Broccoli en bloemkool werden wel gegeten in deze kringen, net als zuring, postelein, hop en suikerwortel.<sup>2</sup> Wat drinken betreft namen thee en vooral koffie in de achttiende eeuw de plek over van bier als volksdrank nummer één. Het gebruik van thee en koffie drong tot alle standen door. Koffie werd sinds het begin van de eeuw continu aangevoerd vanuit de plantages op Java en in Suriname. Er werden zelfs speciale porseleinen serviezen ontworpen voor de thee en de koffie. Onder de gegoede burgerij werden thee-, koffie- en chocoladepartijtjes populair. Daarbij werden zoete hapjes geserveerd zoals marsepein en koekjes. Vanuit Engeland kwam de pudding naar de Republiek, net zoals de punch.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> 'Nederland aan tafel', op [isgeschiedenis.nl](http://isgeschiedenis.nl).

<sup>2</sup> Christianne Muusers, Het geheim van de keukenmeid.

<sup>3</sup> 'Kookboeken in de achttiende eeuw', artikel op [kb.nl](http://kb.nl), te raadplegen via [tiny.cc/k1kb18](http://tiny.cc/k1kb18).

<sup>4</sup> Dit kan kant-en-klaar deeg zijn op basis van boter, of maak deeg met een historisch deegrecept. Kijk voor basisrecepten van allerlei soorten deeg voor hartige pasteien, brood en pasta op [coquinaria.nl](http://coquinaria.nl), te raadplegen via [coquinaria.nl/deeg-overzicht](http://coquinaria.nl/deeg-overzicht).



# meid



## Noten-kaastaart

Recept uit *De Utrechtse keukenmeid*.  
De Utrechtse keukenmeid heeft dit recept uit *De Geoeffende keukenmeester* (1701) gehaald. Vegetarisch hoofdgerecht voor 4 personen of bijgerecht voor 6 tot 8 personen.

### Ingrediënten

- 125 gr walnoten, gepeld
- 35 gr witbrood zonder korst
- 75 ml melk
- 25 gr boter, gesmolten
- 100 gr verse kaas
- 40 gr Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 el muntblaadjes, gesnipperd
- 1/2 tl zwarte peper
- 15 gr krenten
- 1 ei, geklutst
- 250 gram korstdeeg<sup>4</sup>
- boter om de vorm in te vetten
- extra halve walnoten

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Stamp of maal de walnoten fijn. Snijd het witbrood in blokjes en week die in melk met gesmolten boter, prak daarna fijn met een vork. Meng met verse kaas, parmezaan, munt, peper en ei tot een vulling. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht, en bekleed hiermee een ingevette quichevorm (van 22 cm doorsnede). Schep de vulling erin en verdeel er wat halve walnoten over. Bak de taart in de oven gaar in 45 minuten. Serveer warm of afgekoeld, met sla.

Bron: Christianne Muusers, *Het geheim van de keukenmeid*.

## Nieuwe kookboeken

In de achttiende eeuw werd het eten in Nederland in welgestelde huishoudens bereid door de keukenmeid. Regionale en internationale gerechten, vooral uit de Franse keuken, verschenen op tafel. In het begin van deze eeuw werden de kookboeken meestal gemaakt door koks en keukenmeesters; vaak ging het om bewerkingen van Franse kookboeken. Daarna kwam een nieuw genre kookboeken op de markt. In 1746 verscheen *De volmaakte Hollandse keukenmeid*. Daarna volgden meer



kookboeken van keukenmeiden, bijvoorbeeld *De Schrandere Stichtse keukenmeid* (1754), *De Gelderse keukenmeid* (1756), *De Welervarene Utrechtse keukenmeid* (1769) en *De Friese keukenmeid en verstandige huishoudster* (1772). Er stond meestal geen schrijver op de kaft vermeld of anders een vrouwelijk pseudoniem, terwijl het om mannelijke auteurs ging die zich baseerden op geschriften van vrouwen. Uit de opdracht waar de kookboeken mee openen, blijkt dat ze niet bedoeld waren voor de keukenmeid, maar voor gehuwde dames en huwbare jongejuifers. Zij moesten namelijk zorgen dat het huishouden goed georganiseerd was. De goeude burgerij was dus de doelgroep van dergelijke kookboeken. Daarom stonden er ook praktische aanwijzingen in zodat de burgerij zich de gebruiken van de hoogste standen eigen kon maken. Hoe dek je de tafel zoals het hoort? Hoe vouw je servetten tot kunstige figuren? Dit werd ►

**Drie keukenmeiden aan het werk. Titelpagina van *De volmaakte Hollandse keukenmeid*, 1746. Prent uit 1746 van F.J. Walther. Collectie Rijksmuseum. Linkerpagina: Kop en schotel uit de Weesper porseleinfabriek. Collectie Rijksmuseum.**

5 Muusers, *Het geheim van de keukenmeid*.

6 Manon Henzen, 'Kookboeken in de achttiende eeuw', artikel op historischnieuwsblad.nl, te raadplegen via [bit.ly/33OUAjd](http://bit.ly/33OUAjd).

**De keuken, schilderij van Willem Joseph Laquy, ca. 1760-1771. Collectie Rijksmuseum. In het midden zit een jonge vrouw bij een mand een patrijs te plukken. Rechts komt een keukenmeid aangelopen met een dienblad met vissen. Bij het geopende raam staat een koperen melkbus.**

allemaal uitgelegd. En in de *Hollandse huishoudster* was bijvoorbeeld de tip opgenomen dat een dienstbode en een keukenmeid aangenomen moesten worden met een matig loon. Wanneer de belofte werd gedaan dit loon ieder dienstjaar te verhogen, zou het personeel toegewijd blijven. Recepten om een huismiddeltje te fabriceren tegen kwaaltjes als verkoudheid en lipkloven werden net als in de eeuwen hiervoor nog steeds opgenomen. In *De Utrechtse keukenmeid* is zelfs een recept opgenomen dat een grof poeder oplevert om over een overleden dierbare te strooien om zo 'den onaangename reuk van zyn lyk te voorkomen'. Het is verstandig om op je gezondheid te letten en goed te eten, want dan heb je dit poeder niet zo vaak nodig, geeft de auteur aan de lezer mee.<sup>5</sup> Er verschenen ook kookboeken die sterk beïnvloed waren door de meer verfijnde Franse keukens. De invloed van deze keukens nam steeds meer toe, de adel en de rijke burgerij volgden hiermee het voorbeeld van de stadhouder. Mensen die het konden betalen namen zelfs een Franse kok in dienst, dit was een waar statussymbool. Wie zich dat niet kon permitteren, moest het doen met een kookboek over de Franse keukens. Er werden namelijk diverse Franse kookboeken in Nederland

uitgegeven. *Le Cuisinier François* van François Pierre de la Varenne werd in 1701 in het Nederlands vertaald en uitgegeven als *De geofende en ervaren keukenmeester of de verstandige kok*. Het boek *Le cuisinier royal et bourgeois* van François Massialot en *Le cuisinier moderne* van Vincent La Chapelle waren ook populair in de Republiek.<sup>6</sup>

In de kookboeken van keukenmeiden was te zien dat zij veel recepten uit deze Franse werken overnamen. De namen van deze gerechten werden vaak verkeerd geschreven, want men gaf de klank van het Franse woord letterlijk weer. Toch liet men de lezer weten dat Nederlandse recepten gezonder, lekkerder en zuiniger zijn dan buitenlandse recepten.

In de kookboeken waren traditionele gerechten te vinden. Denk hierbij bijvoorbeeld aan middeleeuwse invloeden als pasteien en het gebruik van suiker in hartige gerechten. Ook eenvoudige gerechten uit de zeventiende eeuw met minder specerijen werden in de kookboeken opgenomen. Nieuwe gerechten, ingrediënten en kooktechnieken werden echter ook toegepast. In de achttiende-eeuwse kookboeken verschenen voor het eerst recepten met ingrediënten als koffie, thee en chocolade.





## Keuken

De keukenmeiden maakten aan de hand van de recepten allerlei maaltijden. Ze stonden daarvoor uren in de keuken. Deze bevond zich meestal in de kelder, het souterrain of in een uitbouw aan de achterkant van het huis, vanwege de kooklucht. Bij de welvarende families was er een oven, een gemetseld fornuis, een gootsteen waar via de pomp water uit de put heen werd geleid en er was warm water beschikbaar via een gemetselde koperen ketel met een kraantje.

Kip en vis werden niet geroosterd of gebakken, maar in hun geheel gekookt. Keukenmeiden gebruikten een komfoor voor de bereiding van stoofschotels. Dit kon een gemetseld fornuis zijn met gaten voor de pannen of een tafelkomfoor met smeulende kooltjes in het vuurschaaltje. Men kookte op turfblokken. Deze moesten niet te nat en ook niet te droog zijn.

Elke dag draaiden braadspitten voor het vuur, en vissen en kleine stukken vlees werden op roosters boven gloeiende turfkooltjes gebakken. Het spit moest steeds ronddraaien om te voorkomen dat het gebraad verbrandde en maar aan een kant gaar werd. Bij deze geroosterde gerechten serveerde de keukenmeid sausjes, omdat dit vlees droog werd van het roosteren.

Brood, taart of pastei moest gemaakt worden in een oven. De keukenmeid maakte een vuur in de oven en als die gloeiend heet was, moest ze de restanten van dit vuur verwijderen. In een houtoven daalt de temperatuur gestaag. Het was efficiënt om tijdens een stookronde meerdere gerechten te maken. De keukenmeid moest keer op keer op het juiste moment de oven openen om een gaar baksel

eruit te nemen en een nieuw gerecht te plaatsen. Het was goedkoper en makkelijker om de taartpan te gebruiken. Deze pan stond boven gloeiende kooltjes en ook op het deksel lagen kooltjes. Door deze brandstof weg te halen of toe te voegen, kon de temperatuur worden geregeld.

## Ingrediënten

Hoe kwam men aan de juiste ingrediënten om een recept uit een kookboek te maken? De keukenmeid haalde vis, vlees, groente, fruit en zuivelproducten op de markt. Het was gangbaar om op de varkensmarkt een compleet varken te kopen dat thuis kon worden geslacht. Alles werd vervolgens gebruikt. Daarom stonden in de kookboeken ook recepten om de kop en de poten te bereiden. Luxe ingrediënten als specerijen en suikergoed waren te koop bij de grutter, de apotheker, de confiturier (wat we nu de banketbakker zouden noemen) en de bakker.

Veel rijke burgers hadden een moestuin bij hun buitenhuis, maar groente en fruit werd ook in stadstuinen gekweekt. Keukenmeiden kookten niet alleen verse groenten. Asperges en artisjokken werden bijvoorbeeld met azijn- of boterpekelt ingemaakt in Keulse potten om op een later moment geconsumeerd te worden. In de kookboeken van de keukenmeiden stonden tevens recepten om de oogst te verwerken, zodat ingrediënten het hele jaar door beschikbaar waren. Vruchten werden bijvoorbeeld gedroogd, gekonfijt in suiker of verwerkt tot jam. Bij sommige buitenhuizen werd in een heuvel of wal een ijskelder aangelegd om met dit ijs later de wijn te kunnen koelen. Uiteraard was de dagelijkse kost van minder fortuinlijke mensen heel wat eenvoudiger. ■



Een geestelijke wordt op de markt door een dief bestolen, terwijl een handlanger de soldaat erachter afleidt. Prent van Jacob Folkema, tussen 1702-1767. Collectie Rijksmuseum.

## In de klas: een eigen museum

Op de website van het Rijksmuseum kan iedereen zijn eigen Rijksstudio beginnen. Je kunt als het ware je eigen museum samenstellen bestaande uit allerlei schilderijen en objecten. In het kader van eten en drinken in een bepaald tijdvak kunt u de leerlingen de opdracht geven een aantal schilderijen te zoeken uit een bepaald tijdvak waarop voedsel een prominente rol inneemt. De leerlingen kunnen het schilderij vervolgens analyseren: Welk voedsel is er te zien? Waar komt dit vandaan? Wat voor gerechten werden ervan gemaakt? Als de klas deze informatie met elkaar deelt, ontstaat er als het goed is een aardig beeld van het voedsel dat genuttigd werd in een bepaald tijdvak (met als kanttekening: meestal door welgestelde mensen).

## Literatuur

**J.C.H. Blom en E. Lamberts (red.)**, *Geschiedenis van de Nederlanden* (Baarn 2003).

**Christianne Muusers**, *Het geheim van de keukenmeid. Recepten uit de rijke keuken van de 18e eeuw* (Vleuten 2019).

# Steden bouwen met woorden

## De rol van geletterdheid tijdens de stedelijke ontwikkeling

De opkomst van de steden in de Lage Landen gedurende de tweede helft van de middeleeuwen vormt een belangrijke schakel in de Nederlandse geschiedenis. Niet alleen legde deze ontwikkeling de economische basis voor de positie van de latere Republiek op het wereldtoneel, ook bracht het een nieuwe speler in het machtsspel: de stedelijke burgerij. In de opkomst van deze groep speelde het geschreven woord een vitale rol.

**Mark Vermeer** schreef aan de Universiteit Utrecht een dissertatie over laatmiddeleeuwse plattelandsgeletterdheid in Noord-Brabant. Hij werkt momenteel bij de Openbare Bibliotheek in Brugge en doceert Middeleeuwse Geschiedenis aan de Universiteit Leiden.

**D**e laatste decennia heeft geletterdheid aanzienlijke belangstelling van historici gekregen. De impact heeft men pas echt goed kunnen onderzoeken sinds de moderne definitie is losgelaten. Niet langer wordt (on)geletterdheid beschouwd als het (niet) kunnen lezen of schrijven, maar als de mate waarin het geschreven woord een rol speelt in het dagelijkse leven. Om het anders te verwoorden: men hoeft een document niet te kunnen lezen of volledig te begrijpen om te weten waar het voor dient en waar het voor gebruikt kan worden.

Veel Nederlandse steden hanteren de verlening van stadsrechten als het begin van hun geschiedenis. In de meeste gevallen is dit ook de eerste keer dat de gemeenschap zich als een eenheid presenteert tegenover de buitenwereld. Onderzoek naar de stadsrechtverleningen in de Hollandse steden heeft bovendien tot de conclusie geleid dat deze verleningen geen eenrichtingsverkeer waren, maar dat in veel gevallen de stedelijke gemeenschap een aanzienlijke rol heeft gespeeld in de totstandkoming van het handvest. Vanaf het moment dat een handvest is verleend, verliep de ontwikkeling vaak snel.

Het op een na oudste bekende stadszegel van Dordrecht. Afgebeeld is een burcht en als randschrift lezen we *Sigillum oppidanorum in Durdreht* (Zegel van de poorters in Dordrecht). Bron: Regionaal Archief Dordrecht.

De voorrechten zijn grofweg op te delen in economische regels en juridische regels. De economische regels beschrijven bijvoorbeeld wanneer er jaar- en weekmarkten gehouden mochten worden, en hoe tol- en accijnsgelden geregeld zijn. Deze bepalingen hadden direct hun weerslag op de handel.

### Machtsbalans

Als centra van handel en nijverheid vormden de steden een belangrijke economische partner. De machtsbalans verschoof steeds verder in hun voordeel. In Holland stelden zij zich aan het eind van de dertiende eeuw veelvuldig borg voor schulden die de graven aangingen. De afhankelijkheid die zij hiermee creëerden, werkte in hun voordeel bij de toewijzing van aanvullende rechten. Dezelfde situatie bestond in de jaren 1290-1293 in Brabant: toen verleende de hertog forse privileges aan de steden en abdijen nadat zij een aanzienlijke financiële injectie in de schatkist hadden gedaan.<sup>1</sup> Even zo belangrijk zijn de juridische regels. Hierin staat welk rechtssysteem of rechtsregels de gemeenschap hanteert, en bepaalt daarmee ook de relatie met steden met hetzelfde systeem. In de meeste gevallen is sprake van de oprichting van een schepenbank of gelijksoortig rechterlijk lichaam. De leden hiervan, meestal schepenen genoemd, zorgden voor het dagelijkse bestuur, vaardigden nieuwe regels uit en spraken recht. In de Zuidelijke Nederlanden verschenen de eerste schepenbanken in de twaalfde eeuw, in het Noorden ongeveer een eeuw later.<sup>2</sup>

Dit recht op zelfbestuur uitte zich vrij snel, binnen enige decennia, in de totstandkoming van een eigen zegel. Dit verschafte de gemeenschap de mogelijkheid om – in navolging van de grotere vorsten – zelf besluiten op schrift te (laten) stellen en te bekrachtigen. Daarnaast was het zegel een symbolische weergave van de gemeenschap en haar juridische positie. De afbeelding kon een relatie met een (lands)heer uitbeelden door bijvoorbeeld diens heraldisch wapenschild op te nemen, of juist zelfstandigheid symboliseren, bijvoorbeeld middels een burcht. Het randschrift – dat vaak een van de eerste teksten is die door de gemeen-





schap zijn uitgevaard – benadrukte de autonomie en het zelfbewustzijn van de stedelijke bevolking. Zo noemt het randschrift van het oudste stadszegel van Rhenen zich *'sigillum burgensium'*, en dat van de zegels van Dordrecht in 1240 en 1255 zich respectievelijk *'sigillum civium'* en *'sigillum opidanorum'*.<sup>3</sup> De stadszegels werden bevestigd aan alle oorkonden waarbij de stad betrokken was.

### Stadsrekeningen

Oorkonden zijn natuurlijk niet de enige documenten die in steden werden geproduceerd. Al in 1248 legde het koopmansgilde van Deventer een ledenlijst aan, die tot 1387 is bijgehouden.<sup>4</sup> Gentse en Brugse klerken vervaardigden in 1280 en 1281-1282 de eerste stadsrekeningen, het jaar daarop gevolgd door hun collegae in Dordrecht.<sup>5</sup> Financiële administratie moet al vroeg hebben plaatsgehad, maar is vanwege de beperkte relevantie veelal niet overgeleverd. Het is aannemelijk dat stedelijke privileges die tot flexibele inkomsten hebben geleid waarvan een deel aan de vorst moest worden afgedragen, tot optekening aan hebben gezet. Een voorbeeld betreft het poortergeld. Om het poorterschap van een stad te verkrijgen moest men een som geld betalen. Een deel hiervan was voorbehouden aan de landsheer. De verdeelsleutel kon verschillen naar gelang tijd en locatie. In het vijftiende-eeuwse Antwerpen lag de totale som op vijf schelling; drie daarvan kwamen de stad zelf ten goede, het restant viel toe aan de hertog.<sup>6</sup> Aangezien het aantal nieuwe poorters per jaar varieerde, moet het noodzakelijk zijn geweest hier goed schriftelijk bewijs van bij te houden ten behoeve van de afrekening. Dit zal ook het geval zijn bij accijnzen en tolgeden. Daarnaast moeten er verschillende typen documenten zijn geweest die

de tand des tijds niet hebben doorstaan. Besluiten van het stadsbestuur, notulen en andere teksten van tijdelijke aard zullen niet lang zijn bewaard. Slechts in uitzonderlijke omstandigheden werd een dergelijk document waardevol genoeg geacht om bewaard te worden. Veel van deze tijdelijke documenten werden bovendien niet op perkament of papier opgetekend, maar op wastafeltjes of op kladjes.

## 'Als centra van handel en nijverheid vormden de steden een belangrijke economische partner'

Een van de laatste stappen in de ontwikkeling van het geschreven woord in steden betreft archiefvorming. Belangrijke documenten, zoals de stadskeur of privilegeverleningen, werden van oudsher bewaard in kerken, een van de weinige stenen gebouwen in de nederzetting. Het lopende archief zal bewaard zijn op de plaats waar het stadsbestuur vergaderde, of bij de secretaris. Hierbij moeten we ons een verzameling registers en papieren voorstellen zonder de ordening die we tegenwoordig gewend zijn. De perkamenten banden van de registers droegen een korte omschrijving van de inhoud of de periode waarover zij handelden. Op de achterzijde van oorkonden stond ook vaak een samenvatting.



<sup>1</sup> W. Blockmans, *Metro-polen aan de Noordzee* (Bert Bakker, Amsterdam 2010), 347.

<sup>2</sup> R. Stein, *De hertog en zijn Staten. De eenwording van de Bourgondische Nederlanden, ca. 1380-1480* (Verloren, Hilversum 2014), 69.

<sup>3</sup> P.H.D. Leupen, 'Stadszegel en stadsmuur', in: D.P. Blok e.a., *Datum et actum. Opstellen aangeboden aan Jaap Kruisheer ter gelegenheid van zijn vijftenzestigste verjaardag* (Meertens Instituut, Amsterdam 1998), 285-294. E.C. Dijkhof, *Het oorkondewezen van enige kloosters en steden in Holland en Zeeland, 1200-1325* (Peeters, Leuven 2003), 176.

<sup>4</sup> J.F. Benders, *Bestuursstructuur en schriftcultuur. Een analyse van de bestuurlijke verschriftelijking in Deventer tot het eind van de 15de eeuw* (IJsselacademie, Kampen 2004), 38-40.

<sup>5</sup> W. Blockmans, *Metro-polen aan de Noordzee*, 171. J.W.J. Burgers en E.C. Dijkhof, *De oudste stadsrekeningen van Dordrecht 1283-1287* (Verloren, Hilversum 1995).

<sup>6</sup> F.H. Mertens en K.L. Torfs, *Geschiedenis van Antwerpen sedert de stichting der stad tot onze tyden II* (Van Dieren, Antwerpen 1846), 6.

### De koopmansrol van Deventer, geopend op de inschrijvingen van 1291-1306.

Boven: Een zorgvuldig geschreven en rijkversierde pagina in het *Bossche Rood Privilegeboek*. Hier begint de tekst van het *Privilegium Trinitatis*, een oorkonde uit 1330 die het Bossche stadsrecht vormgaf. Dit cartularium combineert vorm met functie: de versiering dient als nadruk op het gewicht van deze teksten voor de stad.

7 R. van Uytven, 'Beroe- ring onder de Brabantse steden', in: R. van Uytven (red.), *Geschiedenis van Brabant van het hertog- dom tot heden* (Davids- fonds/Waanders, Zwolle/ Leuven 2004), 172.

8 Vgl. J. Benders, 'Urban Administrative Literacy in the North-eastern Low Countries', in: M. Mostert en A. Adamska (red.), *Writing and the Administration of Medieval Towns. Medieval Urban Literacy I* (Turnhout, Brepols 2014), 97-122.

## Sleutels verdeeld

Bij de bouw van stenen stadhuizen voorzag men veelal een ruimte waar documenten veilig konden worden bewaard. In de Vlaamse steden, waar stadhuizen veelal een belfort hadden, bevond deze kamer zich hoger in de toren, bereikbaar via bijvoorbeeld een ladder. In de kamer installeerde men een stevige, met ijzer beslagen kist, voorzien van een aantal sloten. De sleutels werden verdeeld onder de verschillende partijen (meestal burge- meesters, schepenen en gilden), zodat toegang slechts met consent van alle partijen mogelijk was. Controle over de archivalia was daarnaast een belangrijk middel om macht uit te oefenen, niet alleen tegenover buitenstaanders, maar ook binnen de stadsmuren.

## **Direct na het bericht van het overlijden van de Brabantse hertog maakte de stad Leuven zich meester van het hertogelijke archief**

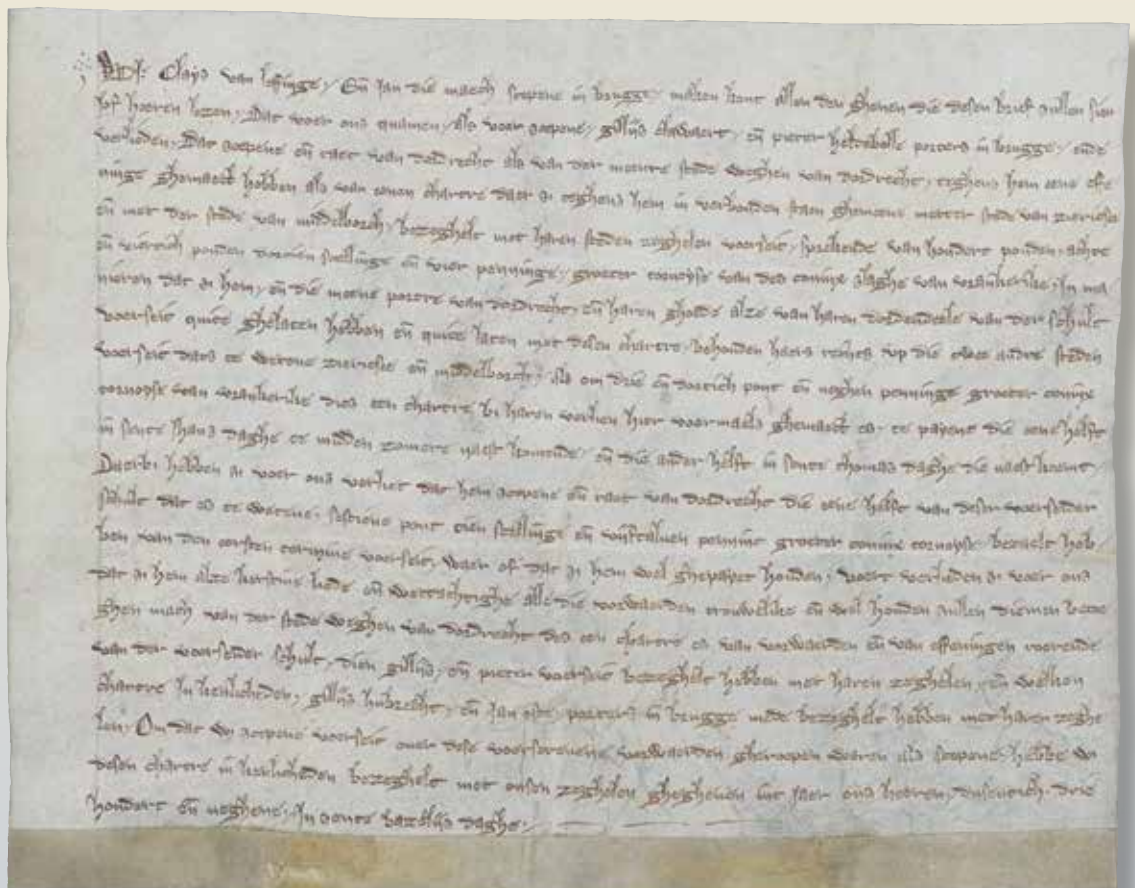
In 1355, direct nadat het bericht van het overlij- den van de Brabantse hertog Jan III arriveerde, maakte de stad Leuven zich meester van het hertogelijke archief. Brussel op zijn beurt nam het grootzegel. Hiermee hadden zij als het ware de macht over de overheidsinstellingen, want zonder het zegel konden er geen besluiten namens de hertog worden uitgevaardigd.

In de Blijde Inkomst van 1356 werd bepaald dat beide steden samen zorg zouden dragen voor de archieven en het zegel.<sup>7</sup> Ook tijdens de opstand van de Gentse volders tegen het stadsbestuur in 1432 liet dat laatste een inventaris opmaken van de documenten die het in zijn archief bewaarde: de oudst bekende inventaris. Om toch in de dagelijkse praktijk toegang tot de oude handves- ten te behouden, lieten de stadsbesturen massaal afschriften maken en bundelden deze in registers, *cartularia* genoemd. De kwetsbare originelen bleven zo beschermd en de bestuurders konden orde in de collectie scheppen door de afschriften inhoudelijk of typologisch te groeperen. Deze *cartularia* waren – net als de keurboeken waarin de rechtsregels van de stad opgetekend werden – vaak imposante en representatieve boeken, en veel zorg werd gedragen voor zowel het binnenwerk als de band. Vergulde initialen, miniaturen en een leren band met metalen knoppen en sloten waren geen uitzonderingen.<sup>8</sup>

## Handelsadministratie

In het voorgaande is voornamelijk gekeken naar institutionele geletterdheid. De stadsbestu- ren waren immers de grootste klanten van het geschreven woord, en net zoals zij voelden ook de stedelijke gilden, broederschappen en andere verenigingen de noodzaak om een degelijke administratie bij te houden. Een opkomende clientèle werd gevonden onder de bevolking, in

Een oorkonde van schepenen van Brugge uit 1309, betreffende de betaling van een schuld door de stad Dordrecht aan enkele Brugse poorters. Dergelijke bewijsstukken werden in de late mid- deleeuwen, zeker vanaf de veertiende eeuw, massaal uitgevaardigd. Deze oorkonde is een typisch voorbeeld van ambtelijke pragmatiek: het stuk is opgesteld volgens een sober dictaat, neergepend in een lopend schrift en in de volkstaal en was oorspronkelijk voorzien van zegels van de twee schepenen. Met uitzon- dering van de aange- zette initiaal ontbreekt alle decorum. Bron: Dordrecht, Regionaal Archief, Stadsarchieven 1200-1572.





het bijzonder de lieden die zich met handel bezighielden. Dit kan niet los gezien worden van de economische ontwikkelingen.

De steden die in de twaalfde en dertiende eeuw gesticht werden of met behulp van privileges een ontwikkeling doormaakten, hingen samen in een netwerk. Zij waren opportuun gelegen: aan grote waterwegen zoals de Maas, de Schelde of de Rijn, en langs belangrijke routes richting het Rijnland, waar grote handelssteden zoals Keulen liggen; de Champagnestreek, waar in de twaalfde en vroege dertiende eeuw de grootste jaarmarkten in Europa gehouden werden en de verbinding met de Italiaanse steden werd gemaakt; en Engeland, waarvandaan de wol voor de Vlaamse textielnijverheid werd ingescheept. De ontmoeting van handelaren en de uitwisseling van goederen leidde niet alleen tot de groei van één groot handelsnetwerk op het hele continent, maar ook tot een nieuw soort economie. Het begrip 'krediet' deed zijn intrede. Goederen werden pas enige tijd na levering betaald of vice versa, en men zocht naar manieren om naleving van de afspraken te garanderen.

### Rechtskracht

Aan deze vraag konden de stedelijke rechtbanken met hun schriftelijke bewijsstukken voldoen. Bij dergelijke contracten spraken schepenen niet zozeer recht, maar waren zij getuigen. Hun aanwezigheid, naderhand vertegenwoordigd en bekrachtigd met het stadszegel, bood de gewenste rechtskracht. De grootste kracht zat in de autoriteit van de steden om naleving af te dwingen. Het uitvoerende apparaat van de steden was hierbij onmisbaar. Speciaal aangestelde functionarissen konden namens crediteuren debiteuren tot

betaling manen of – in uiterste gevallen – beslag leggen op goederen en deze openbaar verkopen om de schuld te voldoen. Ook voor de bekrachtiging van rechtshandelingen van permanentere aard, zoals de verkoop van (onroerende) goederen, het verdelen van nagelaten goederen of het aangaan van een hypotheek, vond men de schepenen bereid.

Paradoxaal genoeg zijn schuldbeloften nauwelijks bewaard gebleven, terwijl de overdrachts- of bezwaringsakten juist zeer talrijk zijn. Dit is eenvoudig te verklaren. Zodra een betaling was geschied of een schuld afgelost, was de rechtshandeling afgerond en had de oorkonde geen waarde meer. Oorkonden die de overdracht van goederen betroffen, verloren in principe nooit hun rechtsgeldigheid en werden bij iedere latere overdracht aan de nieuwe eigenaar overhandigd. Op termijn ontstonden zo hele ketens van rechtstitels (deze oudere stukken werden *retroacta* genoemd) waaruit de geschiedenis van de goederen af te lezen is. Dat er wel degelijk grote aantallen schuldbeloften uitgevaardigd werden, blijkt uit de registers van de rechtbanken zelf, waarin de minuutakte van elk contract ingeschreven werd. In grote steden hield men aparte katernen of zelfs aparte registers bij voor de schuldbeloften.

### Kort en krachtig

De toenemende vraag naar schriftelijke bewijsstukken vanuit de handelaren en ambachtslieden beïnvloedde de aard van de schrijfactiviteit. Tot halverwege de dertiende eeuw waren oorkonden veelal uitgebreide documenten die zorgvuldig en met veel decorum werden opgetekend. De tekst, in het Latijn, was plechtig en uitgebreid en bevatte allerlei dictaatonderdelen die ten doel hadden de rechtszekerheid te vergroten. Dit alles bleek onpraktisch naar mate er meer oorkonden vervaardigd moesten worden.

Allereerst werd de oorkondetekst uitgekamd: alle dictaatonderdelen die niet direct een nut hadden, werden eruit gehaald. Een van deze onderdelen was bijvoorbeeld de *sanctio*, de strafclausule. ▶



Boven: Het stadsrecht van Utrecht dat in 1122 door de Utrechtse bisschop aan de stad was geschonken, is kort daarna door de Duitse keizer in deze oorkonde bekrachtigd. Bron: Utrecht, Het Utrechts Archief, Stadsbestuur van Utrecht. Onder: De schepenprotocollen van Leuven. In deze registers schreven de stadssecretarissen alle contracten van overdracht, bezwaring, deling en andere transporten in; hiervan werden oorkonden op perkament vervaardigd. Na voltooiing van deze oorkonden werd het contract in de schepenprotocollen afgekruist. Bron: Stadsarchief Leuven.

■ Israel, J.I., *The Dutch Republic. Its Rise, Greatness, and Fall 1477-1806* (Oxford UP, Oxford 1995), 15.

De Bernse kroniekschrijver Diebold Schilling in zijn schrijfkamer, 1484-1485. Deze voorstelling lijkt erg op de wijze waarop contracten voor de schepenbanken werden verleden en geregistreerd: de partijen verklaren in bijzijn van schepenen wat hun intenties zijn, terwijl de secretaris dit noteert in de schepenprotocollen.

In een twaalfde-eeuwse oorkonde waarin een vrome christen een schenking aan een kerk deed, noteerde de schrijver dat 'een ieder die zou trachten hiertegen in te gaan en deze schenking te schenden, zal worden geëxcommuniceerd door de Vader en de Zoon en de Heilige Geest, en zal nimmer het aangezicht van de almachtige God zien, noch in Zijn koninkrijk zijn deel hebben, maar hij zal met Judas, de verrader van de Heer, in het eeuwige vuur branden'. Maakte deze waarschuwing binnen het kerkelijke milieu van de twaalfde eeuw nog indruk, ze paste niet meer in de commerciële belevenis van dertiende-eeuwse handelaren. Daarnaast hadden wereldlijke, stedelijke rechtbanken dusdanig veel vertrouwen en autoriteit vanuit de bevolking gekregen, dat er geen hemelse rechter meer aan te pas hoefde te komen. Wat van het dictaat overbleef, werd tot grote hoogte gestandaardiseerd. Ongeacht of een oorkonde in Delft of in Brugge werd uitgevaardigd, de basisonderdelen waren hetzelfde. Soms bereikte deze

standaardisatie zelfs het niveau van de woordkeus. De zinsnede 'Wi N. ende N. doen cont enyegheli-ken' vormt het begin van duizenden oorkonden.

### Omschakelen naar de volkstaal

Een andere grote aanpassing was de taal. De volkstaal deed halverwege de dertiende eeuw zijn intrede in de stedelijke documentaire productie. Het Latijn was de taal van de intellectuele elite, niet van de kooplieden en de gewone man. Deze omschakeling vond sneller plaats in jongere steden, wier administratieve apparaat in deze periode ontwikkeld werd, dan in de oudere steden waar al een gerespecteerde Latijnse traditie bestond. Over het algemeen werd aan het eind van de veertiende eeuw in vrijwel de hele Nederlanden de volkstaal gehanteerd, met slechts enkele uitzonderingen. Zo had in 's-Hertogenbosch het (kerkelijke) notariaat een zodanige invloed op de secretarie, dat de schepenoorkonden nog tot halverwege de zestiende eeuw in het Latijn opgesteld werden.

Ook de uiterlijke kenmerken van de stedelijke oorkonden werden vereenvoudigd. Het hoekige en trage *textualis*-schrift werd vervangen door een cursief schrift, dat sneller neergepend kon worden. De grote stadszegels werden vervangen door kleinere zegels 'ter zaken' (*ad causas*), die minder bijenwas behoeften en praktischer waren. Versiering en opsmuk werd geminimaliseerd. De prijzen van dit soort oorkonden waren relatief bescheiden, zeker in verhouding met andere (kerkelijke) rechters of notarissen. Wie een nóg goedkoper alternatief wilde, kreeg een exemplaar op papier, met opgedrukt zegel.

### 'Het hoekige, trage schrift werd vervangen door een cursief schrift, dat sneller neergepend kon worden'

De vijftiende eeuw kende ontgezeneggelijk een dominantie van de steden binnen de Nederlanden. Vlaanderen en Brabant stonden aan de top met respectievelijk 240.000 en 130.000 inwoners in de steden, op de voet gevolgd door Holland met 125.000 inwoners.<sup>9</sup> Handel, bestuur, het publieke leven en de rechtspraak bedienden zich alle van het geschreven woord, en deze werelden liepen in elkaar over.

Voor 's-Hertogenbosch is bijvoorbeeld bekend dat op weekbasis de meeste rechtshandelingen werden verleden voor de schepenbank op de donderdag, de dag dat de weekmarkt gehouden werd. Stedelingen én inwoners van het omringende platteland brachten die dag de contracten aan, aangezien ze dan in de buurt waren voor handelsdoeleinden. Hier hoorden zij ook afkondigingen van de gerechtsdienaren, die vanaf het stadhuis oorkonden



U ind wann die fischeren und evant ein  
Draue vonn. In Swegonden durch te  
vorden mit mit geschre wisten und  
schreijer manieren un/nd die  
und ardeit dazut gaffen een dazomen und  
veduven ist und mit manieren un/nd  
cristen eluonen und mo den meiden en  
wee und sepienit dand. Do rabet si dazant



hoe zijn zegelbewaarder de grote stadsprivileges cancelleerde (het aanbrennen van sneden in het document ten teken dat de inhoud ongeldig is geworden). Dit was geen nieuwe stap: al in 1361 had hertog Wenceslaus van Brabant de opstandige stad Leuven gestraft door hun exemplaar van de Blijde Inkomst van 1356 aan een dergelijk lot te onderwerpen. Een stap verder ging Karel V: in 1539 confisqueerde hij ter bestraffing van de opnieuw in opstand gekomen stad Gent de archieven van alle ambachten.<sup>11</sup>

Tussen de twaalfde en de vijftiende eeuw ontwikkelden de Nederlanden zich tot een van de meest geürbaniseerde gebieden van Europa, naast Italië. Deze ontwikkeling werd vanaf de kiem gevoed door het geschreven woord. De stadsrechten en aanvullende privileges waren de basis waarop de steden voortbouwden en expandeerden. De rol die zij in de economie gingen spelen, vereiste een actieve houding jegens het schrift. Dit bleek een zeer geschikt middel om handel te stimuleren en de rechtspraak en het bestuur van de gemeenschap te regelen. Op deze manier bereikte het schrift de diepere lagen van de stedelijke bevolking, en via de rol van de stad als centrale plaats ook de plattelandsbevolking. Controle over het geschreven woord bleek daarnaast een manier om de eigen identiteit vorm te geven en de stad en haar bevolking af te zetten tegen concurrenten, zij het vorsten of andere steden. ■

<sup>10</sup> Israel, *The Dutch Republic*, 29.

<sup>11</sup> J. Haemers, *De strijd om het regentschap over Filips de Schone. Opstand, facties en geweld in Brugge, Gent en Ieper (1482-1488)* (Academia Press, Gent 2014), 191. Vrancken, *De Blijde Inkomsten van de Brabantse hertogen*, 8. J. Haemers, 'Geletterd verzet. Diplomatiek, politiek en herinneringscultuur van opstandelingen in de laatmiddeleeuwse en vroegmoderne stad (casus: Gent en Brugge)', *Bulletin de la Commission royale d'Histoire* 176 (2010), 5-54, 31-32.

Het eerste blad uit het Leuvense schepenprotocol over 1362.  
Bron: Leuven, SA, Archief schepenbank Leuven.

voorlezen of gebeurtenissen bekendmaakten. Op zondagen vergaderden parochianen zich in de kerk om lezingen uit de Bijbel aan te horen, waarmee deze plaats ook zeer geschikt was om aankondigingen te doen.

## Bourgondiërs

Hoezeer het stedelijk bewustzijn verbonden was aan het schrift, blijkt daarnaast ook uit de opstand van de Vlaamse en Brabantse steden tegen Maria van Bourgondië in 1477. Na zich tien jaar constant te hebben moeten verdedigen tegen pogingen van haar vader Karel de Stoute om de vorstelijke macht uit te breiden ten koste van de stedelijke autonomie, zagen de steden hier hun kans schoon om hun eigen positie te versterken. Een van de bijzondere eisen die de Staten van Holland en Zeeland afdwongen in hun Groot Privilege, was het behoud van het Nederlands als enige taal in de centrale overheid, in plaats van het door de Bourgondiërs gebruikte Frans.<sup>10</sup> In andere gewesten was dit evenzeer een probleem: in 1451 had het stadsbestuur van 's-Hertogenbosch een stadssecretaris aangesteld die wél deze taal machtig was. De privileges die de basis vormden voor de speciale positie van de steden, kregen een symbolische waarde. Nadat Maximiliaan van Oostenrijk de opstand in Gent in 1485 had neergeslagen, liet hij de bestuurders knielend aanschouwen

## Literatuur

**Benders, J.F.**, 'Urban Administrative Literacy in the Northeastern Low Countries: A Comparison of Groningen, Kampen, Deventer, and Zutphen, Twelfth-Fifteenth Centuries', in: M. Mostert en A. Adamska (red.), *Writing and the Administration of Medieval Towns. Medieval Urban Literacy I*, USML 27 (Brepols, Turnhout 2014), 97-121.

**Burgers, J.W.J., Dijkhof, E.C. en Kruisheer, J.G.**, 'De doordringing van het schrift in Holland en Zeeland in de tweede helft van de dertiende eeuw', in: D. E. H. de Boer e.a. (red.), *Wi Florens... De Hollandse graaf Floris V in de samenleving van de dertiende eeuw* (Matrijs, Utrecht 1996), 191-211.

**Camps, H.P.H.**, *De stadsrechten van graaf Willem II van Holland* (Verloren, Hilversum 1989).

**Kruisheer, J.G.**, *Het ontstaan van de stadsrechttoorkonden van Haarlem, Delft en Alkmaar*, Verhandelingen der Koninklijke Nederlandse Akademie van Wetenschappen, Afd. letterkunde, Nieuwe Reeks 130 (1985).

**Kruisheer, J.G.**, *Het ontstaan van de dertiende-eeuwse Zeeuwse landkeuren. Met een teksteditie van de keur van Floris de Voogd (1256) en van de keur van graaf Floris V (1290)* (Verloren, Hilversum 1998).

**Stein, R.**, 'Burgundian bureaucracy as a model for the Low Countries? The chambres des comptes and the creation of an administrative unity', in: R. Stein (red.), *Powerbrokers in the late Middle Ages. The Burgundian Low Countries in a European context* (Brepols, Turnhout 2001), 3-25.

**Wee, H. van der**, *The growth of the Antwerp market and the European economy (fourteenth-sixteenth centuries)*, 3 dl. (Nijhoff, Den Haag 1963).

# Groningse graankoningen en uitgebuite Javanen

*Voedsel in de negentiende eeuw*





De negentiende eeuw saai? Welnee! In deze boeiende eeuw volgden wetenschappelijke ontwikkelingen elkaar snel op, en Nederland maakte in honderd jaar een enorme transformatie door. Deze ontwikkelingen zag je terug in het dieet van de Nederlanders.

**A**an het begin van de negentiende eeuw had Napoleon een groot deel van Europa in zijn greep, waaronder Nederland. Door de Franse boycot van Engeland en het wegvallen van import, begon deze eeuw met economische tegenslagen. Er was veel werkloosheid, en de scheepsbouw en de suikerraffinage verkeerden in zwaar weer. Maar de Nederlandse landbouwsector bloeide in deze periode juist op. In de tweede helft van de achttiende eeuw waren de prijzen van landbouwproducten van eigen bodem flink gestegen, soms wel verdrievoudigd. Ambachten die afhankelijk waren van deze landbouwproducten profiteerden daarvan mee.

De regionale verschillen waren groot. Waar boeren en zelfs de landarbeiders op het platteland uit eigen tuin aten en konden genieten van koffie en zuivel, was het in Amsterdam voor veel mensen armoe troef. Dit gold niet voor de rijken en de betere middenstand. Dat kunnen we lezen in het dagboek van de veertienjarige Jan Pijnappel, zoon van een Amsterdamse kaashandelaar. Op dinsdag 14 januari 1806 noteert hij het middagmaal van die dag: savooiekool, aardappelen, een stuk vlees, appels en brood. De dag ervoor at hij 's middags koud vlees en witte bonen, en 's avonds een slaatje. Deze avond kon hij zich verheugen op een portie

karnemelk met grutten en stroop. Woensdag zouden er 's middags snijbonen met worst en koud vlees op tafel staan en 's avonds een wentelteefje, brood en kaas.<sup>1</sup> De arme bevolking van Amsterdam moest het met veel minder doen. De Amsterdamse burgemeester W.J. van Brienen schrijft in 1812 in een rapport: 'Het gemeen of de derde stand voedt zich voornamelijk met aardappelen en goedkope groente, waar ze soms een stuk vet of vlees aan toevoegen wanneer ze zich dat kunnen aanschaffen. Vaak eten ze panharing die in grote hoeveelheden op de Zuiderzee en langs de kust gevangen en in de pan gebakken wordt.'<sup>2</sup>

### Cultuurstelsel

Na de Franse tijd regeerde Koning Willem I over Nederland. Hij werd niet voor niets de 'koopman-koning' genoemd, maar zijn politiek was allesbehalve goedkoop. In 1824 werd de Nederlandsche Handel-Maatschappij (NHM) opgericht, met het doel 'de handel, scheepvaart, scheepsbouw, visserij, landbouw en (het fabriekswezen)' te bevorderen. Het 'hogere' doel was om de Nederlandse welvaart te bevorderen. In de praktijk kwam dat neer op handelsbevordering met het buitenland. De handel met bestaande afzetgebieden werd uitgebouwd, met name in Nederlands-Indië. Zeer ►

**Marrit Boogaars en Annemiek de Groot** zijn eindredacteuren van Kleio.

<sup>1</sup> H.W. Lintsen (red.), *Geschiedenis van de techniek in Nederland. De wording van een moderne samenleving 1800-1890* (Zutphen 1992).

<sup>2</sup> J.M.M. de Meere en L. Noordegraaf, 'De sociale gelaagdheid van Amsterdam in de Franse Tijd - het beeld van een tijdgenoot', *Jaarboek Amstelodamum*, 69 (1977).

Voor gewone mensen waren aardappelen dagelijkse kost. Vincent van Gogh schilderde dit boerengezin in 1885. Ze dronken er koffie bij. Bron: Van Gogh Museum.

Linkerpagina: *Stillevens met bloemen en vruchten*. Op een plint staat een stenen vaas met bloemen, vruchten en wijnranken, met naast de vaas een glas, een ananas, perziken, druiven en een roos. Schilderij uit 1815-1830 door E.J. Eelkema. Collectie Rijksmuseum.



winstgevend was de invoering van het cultuurstelsel daar in 1830. Javaanse boeren werden door dit stelsel verplicht om op twintig procent van hun landbouwgrond producten als koffie, thee en suiker voor de Nederlandse export te verbouwen. Deze producten werden door de NHM met veel winst verkocht op de Europese markt. De Javaanse boeren kregen hiervoor een schamele vergoeding, het plantloon. Daarnaast moesten de boeren een deel van het jaar herendiensten verrichten, zonder enige vorm van tegemoetkoming. Het cultuurstelsel had grote gevolgen voor de Javaanse bevolking. Het plantloon was te laag en door de verplichte herendiensten was er minder tijd om eigen voedsel te verbouwen. Een deel van de bevolking overleed aan de gevolgen van een hongersnood. Multatuli schreef er niet voor niets een aanklacht over in de vorm van de *Max Havelaar*. Modernisering in Nederland werden betaald van de opbrengsten uit Nederlands-Indië. Een deel van de eerste spoorlijn tussen Amsterdam en Haarlem uit 1839 werd hieruit gefinancierd, net als de aanleg van de eerste waterleiding in 1851. Dit laatste had een grote impact op de bereiding van voedsel, er kon nu met 'schoner' water worden gekookt, in plaats van met regenwater of water uit de grachten. Overigens liep dit zo'n vaart niet voor de rest van het land, want in 1899 was minder dan de helft van de Nederlandse huishoudens op de waterleiding aangesloten.

Koloniaal in tropenuniform gezeten aan de gedekte eettafel, met twee bedienden achter zich, Nederlands-Indië, zonder jaartal. Foto: Nationaal Archief, Collectie Spaarnestad.



## Vandaag: aardappelen, morgen: aardappelen

In 1854 liet de Amsterdamse machinefabrikant Paul van Vlissingen zeven werklieden bijhouden wat zij wekelijks aan voedingsmiddelen uitgaven, en wat er in hun gezin gegeten werd. Dit is zo'n lijstje:

Werkman J.F.V. (met vrouw, zeven kinderen en inwonende moeder)

**Elke week:** 9 kg. rogge (81 cent), 6 kg. meel (72 cent) en gist (waarschijnlijk bakte men zelf het brood), lampolie (om te bakken!), koffie, thee, boter (3 ons), zout, 1 kg. stroop.

**Zondag:** aardappelen, stokvis, melk, suiker, kaas (2 ons);

**Maandag:** aardappelen, rode kool, melk, ossevet, 1 tarwebrood, 1 broodje;

**Dinsdag:** aardappelen, boerenkool, melk, spek (2 ons), gebrande stroop;

**Woensdag:** aardappelen, savooiekool, melk, garnalen, ossevet, 1 tarwebrood;

**Donderdag:** aardappelen (gratis), bieten, uien, melk, reuzel, half tarwebrood;

**Vrijdag:** aardappelen, uien, wortelen, melk, vet, twee broodjes;

**Zaterdag:** aardappelen, gort, melk, stroop, half tarwebrood.

**Totale huishouduitgaven, incl. huur, voor een week:** f 8,76, waarvan f 1,81 aan aardappelen, f 0,88 aan brood.

Op het menu dus voornamelijk aardappelen en goedkope groente. Naar schatting twee derde van het weekloon ging op aan voedsel; dat betekende dat elke cent werd omgedraaid.

Bron: H.W. Lintens (red.), *Geschiedenis van de techniek in Nederland. De wording van een moderne samenleving 1800-1890*. Deel I, blz. 40.

## Nederland loopt achter

Op het gebied van wetenschap liep Nederland in de negentiende eeuw achter op zijn buurlanden. Door gebrek aan kennis kwam voedsel fraude op grote schaal voor, met name in de steden. Zo werd melk vermengd met water, boter met margarine en meel met zand. In de voorgaande eeuwen waren gilden verantwoordelijk voor de voedselkwaliteit. Maar onder Frans bewind waren de gilden afgeschaft en was het onduidelijk wie de voedselkwaliteit controleerde. Vanaf de tweede helft van de negentiende eeuw werd de samenstelling van producten in verschillende sectoren



**De Groningse familie Duden aan de thee te Niebert, in 1868. Collectie Groninger Archieven.**



gecontroleerd door keuringscommissies.<sup>3</sup>

De jaren veertig van de negentiende eeuw kun je gerust samenvatten als rampzalig. Nederland zuchtte onder de staatsschuld van Willem I, die hij achterliet na zijn aftreden in 1840. In 1844 stond Nederland aan het randje van een faillissement. Minister van Financiën Van Hall wist het bankroet net te voorkomen, en mede door de inkomsten uit de kolonie Nederlands-Indië was de begroting in 1846 weer in balans.

Het land kreeg in de jaren veertig ook te maken met een natuurramp. In 1845 werden aardappelplanten in heel West-Europa getroffen door de aardappelziekte. Complete oogsten mislukten. In het jaar erna mislukte de aardappeloogst weer, en tot overmaat van ramp vielen ook de fruit-, rogge- en tarweoogst zwaar tegen. Een muizenplaag maakte een einde aan de laatste voorraadjes.

Het verhaal van de hongersnood in Ierland is bekend, maar gebieden als Noord-Friesland en de Bommelerwaard (het gebied bij Zaltbommel en Slot Loevestein) deden er niet voor onder. Veel mensen moesten op hongertocht om nog aan eten te komen. Er braken ook ziektes uit als cholera en malaria. Naar schatting zo'n 50.000 Nederlanders stierven. In andere delen van het land was de honger minder, maar de prijzen van het voedsel stegen overal door de schaarste. Veel mensen waren aangewezen op armenzorg van de kerk. Dit was mede te danken aan diezelfde minister Van Hall, die eerder het land van het bankroet redde. Hij gaf geen hulp aan de hongerende Nederlanders, omdat hij niet wilde ingrijpen in de economie. Kerken en gemeenten moesten de nood maar verlichten. Maar hun kassen raakten langzaam leeg. En een volk dat hongerig is, komt

in opstand. In 1845 waren er rellen in de grote steden in het westen. In 1847 kwamen mensen uit Groningen, Friesland en Gelderland in opstand. In andere landen in Europa braken revoluties uit. Deze ontwikkeling deed Willem II besluiten tot een grondwetswijziging. Zo kreeg Nederland een moderne grondwet, mede door de hongersnood.

### Veiliger voedsel

Door de toenemende industrialisatie werd de situatie na 1850 langzaam beter. Doorbraken in de wetenschap, zoals pasteurisatie, zorgden ervoor dat het voedsel steeds veiliger werd en langer kon worden bewaard. Ook de eerste vormen van kunstmest kwamen op de markt, waardoor de oogsten beter werden. De voedingsindustrie ontstond en de kiem van latere multinationals als de firma W.A. Scholten (aardappelmeel uit Groningen) en Unilever werd in deze tijd gelegd. In Groningen brak een periode van enorme welvaart aan voor de boeren. Door de Krimoorlog (1853-1856) kwam er minder graan uit Rusland. De vraag naar Gronings graan nam toe, en de graanprijs steeg als gevolg daarvan. Zo kon het gebeuren dat in Groningen sommige boeren als koningen leefden, met prachtige huizen en in Engelse landschapsstijl aangelegde tuinen. Hun arbeiders pikten hier geen graantje van mee, die leefden in grote armoede. De industrialisatie betekende uiteraard ook dat veel mensen in fabrieken gingen werken. Dit veroorzaakte twee veranderingen: het warme middagmaal werd steeds vaker 's avonds gegeten en in kookboeken verschenen voor het eerst tijdsaanduidingen. De meeste Nederlanders aten tussen de middag thuis warm. Ook in kleine fabrieken en in fabrieken die niet ver van huis waren, was dit de gewoonte. Harmannus Stoker uit Groningen was twaalf jaar oud toen hij de lunch rondbracht. 'Ik bracht het eten naar de fabrieken in een klein rood karretje, dat was in de tijd toen de arbeiders nog twaalf uur moesten werken. Het warm eten zat in pannetjes, daar kreeg ik van elk pannetje een dubbelkje per week, dus vijftig cent per week ►

<sup>3</sup> J. Meerman, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken* (Amsterdam 2015), 260.

### In de klas: levenslijn

Dit onderwerp leent zich goed voor een opdracht waarbij inleving centraal staat. Stel de leerlingen voor aan twee negentiende-eeuwers uit verschillende klassen van de samenleving. De leerlingen gaan aan de slag met een Actief Historisch Denken-opdracht: de levenslijn. Aan de hand van grote gebeurtenissen uit de negentiende eeuw (bijvoorbeeld de aardappelcrisis of de eerste waterleiding) proberen de leerlingen zich in te leven in deze personen. Welke impact zou deze gebeurtenissen hebben gehad op persoon A en op persoon B? Hoe zouden zij deze gebeurtenissen hebben ervaren? Per gebeurtenis geven de leerlingen aan of persoon A dit geweldig of vreselijk zou hebben gevonden, op een schaal van +5 tot -5 in een grafiek. Vervolgens doen ze dit ook voor persoon B. Uiteindelijk ontstaan er twee levenslijnen in de grafiek met een ander verloop. Bespreek met de klas welke verschillen opvallen.

Aan het einde van de negentiende eeuw was het ook voor vrouwen normaal om op een terras te zitten. *Le Chalet du Cycle au bois de Boulogne*, schilderij van Jean Béraud, rond 1900.



voor alles.<sup>4</sup> Maar voor steeds meer mensen waren de fabrieken te ver van huis, en was het dus handiger om aan het einde van de middag of 's avonds warm te eten.

In Nederland waren onderlinge tijdsverschillen. In Haarlem kon het een paar minuten vroeger zijn dan in Utrecht, en in Enschede was het dan weer een paar minuten later. Maar voor het steeds groter wordende spoor netwerk was dit natuurlijk een probleem. In 1854 werd op de spoorlijn tussen Amsterdam en Arnhem de vertrektijden aangegeven 'naar de klok van het Paleis op den Dam te Amsterdam'. In 1892 werd door het hele land de West-Europese tijd aangehouden, maar hadden stationsklokken wel twee wijzers: een zwarte voor de spoortijd en een rode voor de lokale tijd. Ook door fabrieken werd het voor mensen belangrijk om de tijd bij te houden. Je moest natuurlijk op tijd op je werk zijn. Door deze invloeden is in kookboeken uit deze jaren voor het eerst een tijds-aanduiding opgenomen bij recepten. Deze is wel anders dan wij nu gewoon vinden. De kooktijden zijn veel langer: rode kool vier uur, andijvie één uur, macaroni drie kwartier.<sup>5</sup>

<sup>4</sup> Dagboek van Harmanus Stoker, geraadpleegd op 07-12-2020, via: demensvandestrokarton.nl.

<sup>5</sup> Meerman, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken*, 282.

<sup>6</sup> W. Born, *Eten door de eeuwen. De geschiedenis van de culinaire cultuur* (1989), 212.

<sup>7</sup> A. van der Woud, *De nieuwe mens. De culturele revolutie in Nederland rond 1900* (Veenendaal 2015), 50.

## Literatuur

**A. van der Woud**, *De nieuwe mens. De culturele revolutie in Nederland rond 1900* (Veenendaal 2015).

**H.W. Lintsen (red)**, *Geschiedenis van de techniek in Nederland. De wording van een moderne samenleving 1800-1890* (Zutphen 1992).

**J. Meerman**, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken* (Amsterdam 2015).

**W. Born**, *Eten door de eeuwen. De geschiedenis van de culinaire cultuur* (1989).

**De Verhalen van Groningen** via [www.deverhalenvangroningen.nl](http://www.deverhalenvangroningen.nl).

## Wat de pot schaft

Eten deden de meeste Nederlanders in de negentiende eeuw thuis, of als ze onderweg waren in herbergen of schafthuizen, waar ze aten wat de pot schafte. Restaurants waren er nauwelijks. Dat veranderde in het laatste kwart van de negentiende eeuw. In het buitenland liep men natuurlijk voorop. In Frankrijk waren al rond 1800 restaurants en eethuisjes. Parijs zag in 1890 de komst van het beroemde Maxim's, waar Russische grootvorsten en de Griekse kroonprins stamgast waren. Men soupeerde daar met kaviaar en schildpadsoep, gebraden kwartels en ortolanen en uiteraard truffels en ganzenlever.<sup>6</sup>

Wat met name opviel, was de luxueuze inrichting van de nieuwe zaken. Ook in Nederland gingen architecten los op de prachtigste ontwerpen en er werd flink in de etablissementen geïnvesteerd. Zo kostte de nieuwbouw en de inrichting van het café-restaurant Roetemeijer in Amsterdam een miljoen gulden, evenveel als de begroting van het nieuwe Rijksmuseum.<sup>7</sup> Binnen was het een en al pracht en praal, met vergulde plafonds en zuilen van Zweeds graniet. Maar al gauw werd dit overtroffen door nog luxere zaken, zoals Krasnapolsky en Van Laar, een 'oestersalon' (oorspronkelijk viswinkel). De eigenaren van deze zaken hadden in de gaten dat het publiek eind negentiende eeuw vooral kwam vanwege de ambiance. En dat publiek bestond zeker niet alleen uit mensen met geld. Fabrikseigenaren zaten in dezelfde zaak als huisvaders met kinderen. In 1893 zaten in Den Haag zelfs vrouwen op het terras, buiten dus, in het volle zicht van voorbijgangers. De belle époque was in volle gang, de wereld was prachtig, men at met smaak en dat alles zou pas eindigen toen de Eerste Wereldoorlog begon. ■



# Eenheidsworst, schijngehakt en regeringsbrood

## Eten in een neutraal land in oorlogstijd

In de Eerste Wereldoorlog vierde Nederland zijn neutraliteit. Je zou denken dat het leven dan ook zo normaal mogelijk doorging; schaarste en gebrek troffen vooral de oorlogvoerenden. Naarmate de oorlog zich voortsleepte, ontkwam echter ook Nederland niet aan de gevolgen voor de voedselvoorziening, zo blijkt uit een 'oorlogskookboek' uit 1918.

Uitgeverij Meulenhoff gaf in het laatste oorlogsjaar een klein *Oorlogskookboek* uit, een 'eenvoudige handleiding ter bereiding van smakelijke, voedzame gerechten en vleeschloze schotels uit de thans beschikbaar zijnde levensmiddelen'. Het was 'met praktische ervaring' samengesteld door 'een Hollandsche huisvrouw'. Uit de tips en recepten in dit uiterst handzame boekje op pocketformaat blijkt dat ook in het neutrale Nederland veel van wat men gewend was te eten niet meer verkrijgbaar was. Het biedt een verrassende blik op de Nederlandse eetgewoontes aan het begin van de twintigste eeuw, en op de gevolgen van de elders uitgevochten, slopende strijd voor een neutraal gebleven land. Nog iets waar we zelden bij stilstaan: de recepten zijn berekend op gezinnen van zes personen. En die aten samen lang niet zoveel als wij nu, want de hoeveelheden per ingrediënt lijken nogal mager. Of was vanwege de langdurige schaarste de behoefte aan met name rijst en aardappel omlaag geschroefd? Meel lijkt al helemaal nauwelijks verkrijgbaar te zijn geweest. 'De oorlog heeft toestanden in het leven geroepen, die men zich nimmer had kunnen voorstellen', zo begint het voorwoord. 'Wie had kunnen denken, dat een speciaal Oorlogskookboek noodig zou zijn, een kookboek, dat rekenschap moet houden met de levensmiddelen



die nog "verkrijgbaar" zijn? Het probleem blijkt de onmogelijkheid om elke dag vlees of desnoods vis op tafel te zetten. De oplossing ligt in het bereiden van 'schijngehakt', 'schijnstokvisch' en 'aardappelgebraad'.

### Handel en vluchtelingen

Nederland werd door Duitsland en Groot-Brittannië bewust neutraal gehouden, maar had wel degelijk last van de Britse handelsblokkade. Ook Nederlandse schepen werden aangehouden. De handel met Duitsland was van groot economisch belang en werd gedurende de oorlog voortgezet, maar werd wel minder. Bovendien moesten in het eerste oorlogsjaar meer dan een miljoen Belgische vluchtelingen in Nederland worden onderhouden. De eerste golf werd opgevangen door particuliere hulporganisaties, maar die bezweken al binnen een paar weken onder de last. In oktober

1914 volgden honderdduizenden Antwerpenaren, die de stad hadden verlaten omdat een Duits bombardement dreigde. Ze kwamen terecht in Brabantse steden en in inderhaast opgetrokken vluchtelingenkampen door het hele land. Mede vanwege de negatieve economische gevolgen (maar ook doordat nogal eens opstanden uitbraken in de kampen) werd met meer of minder druk aangedrongen op terugkeer naar België, in mei 1915 waren alweer 900.000 Belgische vluchtelingen vertrokken. In de loop van de eerste oorlogsjaren werd de invoer vanuit Nederlands-Indië steeds minder. Ook hier waren het de Britten die de import en export beheersten. Koloniale waren als suiker, rijst, katoen, tabak, thee, olie en peper bereikten Nederland steeds moeilijker, tot de export uiteindelijk helemaal stopte. Vanaf 1917 ondervonden de handel en zeevisserij steeds meer hinder van de onbeperkte duikbotenoorlog en de Britse zeemijnen. Zonder grond- en hulpstoffen van overzee liep in Nederland de productie flink terug. Door de tekorten stegen de prijzen sterk. Graan werd schaars, aardappelen werden binnen een jaar twee keer zo duur, vlees werd zeldzaam.

### Eenheidsworst en regeringsbrood

Een bijkomend probleem voor veel gezinnen was dat Nederland (als enige van de

Nicole van der Steen  
is redacteur van Kleio.

Omslag van Meulenhoff's Oorlogskookboek uit 1918.

neutrale landen) gedurende de hele oorlog een leger van 200.000 man gemobiliseerd hield. De legerleiding wist, met het argument van de schending van de Belgische neutraliteit in augustus 1914, de angst bij de regering er goed in te houden. Bovendien ging in het voorjaar van 1916 het gerucht rond dat de Britten een aanval op Zeeland voorbereidden. Dat de onbeperkte duikbotenoorlog na 1917 ook Nederlandse schepen dreigde te treffen, vergrootte de spanning. Voor veel gezinnen betekende de mobilisatie dat ze zonder kostwinners zaten: bijna overal was wel een vader of een zoon, of allebei, onder de wapenen. De vergoeding voor de gemobiliseerden was vaak een stuk kariger dan het normale inkomen.

In 1916 werd een distributiesysteem ingevoerd en gingen zeep, kolen en schaarse levensmiddelen zoals koffie, thee, vlees, kaas, melk, boter en tarwe 'op de bon'. Uit deze tijd stamt de term 'eenheidsworst': slagers mochten geen verschillende soorten vlees meer verkopen, maar moesten alles wat binnenkwam door de gehaktmolen draaien. Daar zaten uiteenlopende lichaamsdelen van verschillende dieren bij, en ook slachtafval. De zo verkregen worst werd met het

bonnensysteem eerlijk onder de bevolking verdeeld. Het weekrantsoen was 100 gram per persoon, de prijs 25 cent per worst. In hetzelfde jaar kwam het 'regeringsbrood' op de markt, op voorschrift van de regering samengesteld uit een beetje tarwe en peulvruchtenmeel, aardappelmeel of rogge-meel. De minister van voedsel-distributie, Folkert Posthuma, werd vereeuwigd in de aanduiding 'Posthumacake' voor dit kleffe, zurige product. In de laatste oorlogsmaanden strekte de schaarste zich uit tot benzine, uien, hout, metaal, textiel en zeep. Er werden gaarkeukens opgericht en de uren waarin de huishoudens van gas werden voorzien, werden sterk beperkt. De ook al schaarse steenkool voor de kolenfornuizen moest voor een deel worden vervangen door ballen van krantenpapier. De nog beschikbare groente kwam grotendeels uit volkstuinten. Naast de eenheidsworst en het regeringsbrood werd door de regering ook 'volksbiscuit' geïntroduceerd, een in officiële blikken verkochte koek van voorgeschreven samenstelling.

### Op zoek naar aardappelen

In de zomer van 1917 waren de Amsterdamse huisvrouwen er klaar mee. Er was geen



## Schijngehakt

### Ingrediënten

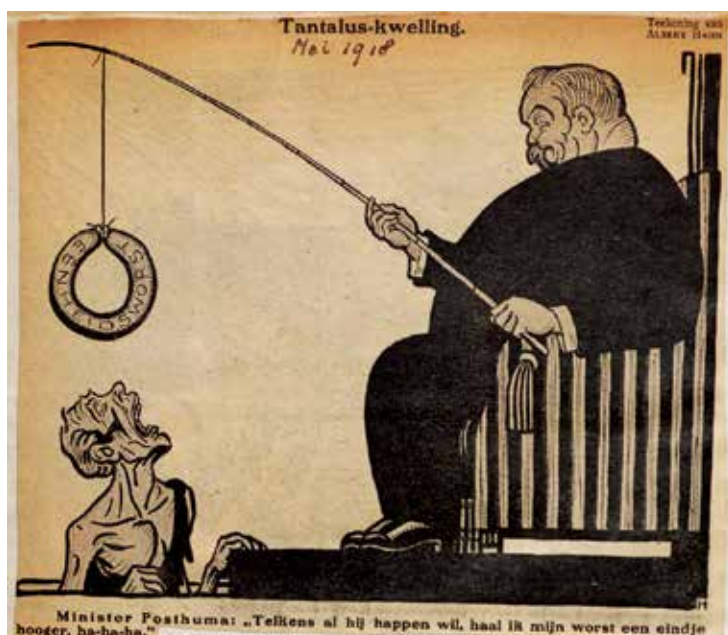
- 3 ons bruine bonen
- 8 koude, gekookte aardappelen
- 3 eieren
- 2 uien
- 1 eetlepel melk
- zout, peper
- 2 à 3 fijngestampte beschuiten of paneermeel

### Bereiding

De bruine bonen een avond van tevoren wassen en in een kom met ruim water laten weken. In datzelfde water zet men de boontjes op en kookt ze gaar in ongeveer 2 uur; oude bonen kookt men iets langer en doet er in dat geval een halve theelepel zuiveringszout in (of neem blikbonen!). Wrijf de bonen door een zeef of in een pers, evenals de aardappelen. Snipper de uien en bak ze zachtjes in wat boter, vet of olie gaar. Voeg dit bij de massa, roer 1 hardgekookt ei en 2 eidooiers er zorgvuldig door, zo ook het stijfgeklopte wit van 1 ei.

Maak van dit alles kleine ballen of koekjes, wentel deze eerst door het tweede eiwit dat men met 2 à 3 eetlepels water geklopt in een diep bord heeft klaargezet, dan door de fijne beschuit of paneermeel en bak ze aan alle kanten mooi bruin in hete boter, olie of vet.

Dien ze op met een **bruine botersaus**: Bak in een koekenpan 2 eetlepels bloem al roerend bruin. Doe het in een klein pannetje, zet weer op het vuur en roer er met kleine beetjes 2 à 3 kopjes heet water door. Bak in de koekenpan een eetlepel boter bruin en roer dit door de saus met zout naar smaak.



Spotprent over de eenheidsworst en minister Posthuma, gemaakt door Albert Hahn, mei 1918. Knipsel uit de collectie van Jean Theophile Scheltema.

aardappel meer te krijgen in de stad, terwijl de regering ze intussen met trein- en scheeps-ladingen tegelijk exporteerde in ruil voor brandstof. Op 28 juni bleek in de Prinsengracht een schip vol aardappelen klaar te liggen voor het leger. Vrouwen uit de Jordaan, onder aanvoering van de communiste Berta de Vries, stortten zich op de lading om hun gezinnen te kunnen voeden. In de week daarna breidde de onrust zich uit.

Arbeiders staakten, vrouwen eisten de winkels en pakhuizen te mogen inspecteren op de aanwezigheid van aardappelen. Handelaren werden er namelijk van verdacht voorraden achter te houden om de prijs op te drijven. Enkele vrouwen smeekten bij het gemeentehuis om een eerlijke verdeling van het voedsel, trokken door de stad op zoek naar voorraden en kregen na ingrijpen van de burgemeester een portie aardappelen mee. Uiteindelijk werd op 5 juli in Amsterdam het leger ingezet, dat enige malen met scherp schoot op de oproerlingen. De opstand werd neergeslagen, maar in de volkswijken verslechterde de toestand nog verder. Waar in vreedstijd altijd al gebrek werd geleden, werd de situatie in het laatste oorlogsjaar bijzonder nijpend: verzwakte kinderen en jonge vrouwen stierven nu van de honger. De Spaanse griep sloeg er in 1918 en 1919 ongenadig toe.

### Koken met tekorten

Aan het einde van de oorlog had ook de wat meer bemiddelde huisvrouw niet veel meer in de provisiekast om haar gezin voedzame maaltijden voor te zetten. Laten we ervan uitgaan dat *Meulenhoff's Oorlogskookboek* bedoeld was voor vrouwen uit de 'nette', enigszins ontwikkelde burgerij, waar de echtgenoten keurige banen hadden en zichzelf voldoende tijd om met aandacht te koken. In deze groep kon een dergelijk boekje ook aangeschaft worden. De



Belgische vluchtelingen doen de was in een Nederlands vluchtelingenkamp. Fotograaf onbekend. Bron: Nationaal Archief.

schrijfster gaat uit van een kleine voorraad basisingredienten, waarmee in elk geval smaak kan worden gegeven aan een vet- of vleesloze maaltijd. Wat was destijds voor dat doel gebruikelijk en nog verkrijgbaar? 'Soja, mosterd, dragonazijn, kerrypoeder, bouillonblokjes, Maggi's aroma, paneermeel, kokskruiden, witte peper, citroenzuur en citroenolie.' Wat er niet meer is, kan soms vervangen worden: bij het aanmaken van de sla is melk, karnemelk of zure room een goed alternatief voor de gebruikelijke olie. En 'ter vervanging van meel kan men zeer fijn gewreven aardappelen gebruiken.' De tips om van zeer weinig koffie toch een goed koffie-extract te maken, met behulp van gebrande suiker of droge erwten, zullen goud waard zijn geweest, net als de thee van bramen- en aardbeienblad of gedroogde appelschillen. Het lijkt wel (ondanks de schaarste van 1917) of er alleen nog aardappelen en eieren te krijgen waren. Daar wordt werkelijk van alles mee gemaakt en alles door vervangen. Neem de 'oorlogscake', waar alleen aardappelen, eieren en suiker in zitten. Zou het lekker zijn geweest? Met kolen of gas moest men ook zuinig zijn; bij veel gerechten wordt aangeraden de hooikist te gebruiken, destijds een gangbaar keukenattribuut. Een gerecht dat op het vuur aan

de kook was gebracht, kon nog uren nagaren in de met hooi gevulde, goed afgesloten kist. Wat was destijds gebruikelijk als dagelijkse maaltijd voor een doorsnee gezin? In elk geval was men blijkbaar gewend overal boter in te doen en at men veel zouter dan nu. De driegangenu-menu's (veel soep, 'aardappelen, groente en vleesvervanger', vaak vis, ook weleens macaroni of rijst) zijn zeer 'Hollands' en decennia nauwelijks veranderd. Tot minstens in de jaren zeventig at men groenten en aardappelen op de manier zoals hier beschreven. Het enige vlees tussen de recepten is een beetje rookvlees en een konijn. En nog een verrassing in het boek: tussen alle dingen die men met aardappelen kan doen staan ook 'pommes frites'. ■

### Verder lezen of koken

- Op deze website staat goed op leerlingen toegesneden informatie, én een filmpje over de eenheidsworst: [t.ly/qFBG](http://t.ly/qFBG).
- Het *Leidsch Dagblad* van 4 juli 1918, met op pagina 3 (tweede kolom van rechts) de aankondiging van de 'volksbiscuit': [t.ly/wjfb](http://t.ly/wjfb).
- Anoniem ('I.K.B.'), *Meulenhoff's Oorlogskookboek. Samengesteld door een Hollandsche huisvrouw*. De Meulenhoff-editie - een Algemeene Bibliotheek (Amsterdam 1918). Prijs: '65 cent plus 20 cent crisistoeslag.'
- Een website over de geschiedenis van schijn-gehakt: [www.marielouiseschipper.nl/schijngehakt](http://www.marielouiseschipper.nl/schijngehakt).
- *Meulenhoff's Oorlogskookboek* staat integraal op internet: [www.wereldoorlog1418.nl/kookboek](http://www.wereldoorlog1418.nl/kookboek).

# Mededelingen van het bestuur

## Aanpassing bestuursstructuur

De VGN heeft zich de afgelopen jaren ontwikkeld van een pure vrijwilligersorganisatie naar een vereniging die investeert in professionele diensten. We willen een inhoudelijke vakvereniging zijn en ook een vereniging met een sterker servicegericht karakter.

De huidige organisatiestructuur is op dit moment niet in staat om voldoende in te spelen op tal van nieuwe ontwikkelingen binnen het onderwijs. Deze ontwikkelingen vragen om een richtinggevend bestuur dat tijd heeft om de communicatie en activiteiten te coördineren en te monitoren.

Het huidige bestuur wil door nieuwe ontwikkelingen en omstandigheden professionaliseren. Daarvoor wil het bestuur de huidige structuur aanpassen. Een voorstel hiervoor (zie website) wordt momenteel bediscussieerd in de vereniging. Tijdens de Algemene Ledenvergadering van april 2021 kunnen de leden zich hierover uitspreken. Alle reacties en ideeën over een nieuwe bestuursstructuur zijn welkom bij de secretaris: [maartenvgils@hotmail.com](mailto:maartenvgils@hotmail.com), of de voorzitter: [a.a.vanderschans@driestar-educatief.nl](mailto:a.a.vanderschans@driestar-educatief.nl).

## Het zesde Nationaal Geschiedenisonderwijscongres

Het congres op 13 maart 2020 is door corona niet doorgedaan. We streven ernaar dit congres in 2021 te houden, al zal dit op een later tijdstip dan gebruikelijk zijn. Degenen die zich aangemeld hadden voor het congres over 'identiteit en identificatie in het geschiedenisonderwijs' krijgen een voucher om het volgende congres bij gezondheid gratis bij te wonen. Ondertussen beraadt het bestuur zich op online bijeenkomsten om ook op deze manier verbinding met het veld te blijven houden.

Workshop tijdens een VGN-congres. Foto: Hellen Janssen.



## Curriculumontwikkeling

De VGN is nauw betrokken bij de ontwikkeling van een nieuw curriculum voor het geschiedenisonderwijs. In overleg en discussie met vakverenigingen, OCW, SLO, het Platform PVVVO en de Kamer neemt de VGN verantwoordelijkheid hiervoor. Zie de website voor meer informatie over curriculumontwikkeling.

### Beknopt chronologisch overzicht

- 2014: Startschot voor een discussie over de toekomst van het onderwijs.
- 2015: Maatschappelijke dialoog Onderwijs 2032.
- 2016: Commissie-Schnabel presenteert visienota *Bij de Tijd I* in Rotterdam.
- 2016: Kamerdebat over Onderwijs 2032.
- 2016: Verdiepingsfase.
- 2017: Coördinatiegroep.
- 2017: VGN presenteert *Bij de Tijd II* in Den Haag.
- 2017: Rondetafelgesprekken in de Tweede Kamer.
- 2017: Curriculum.nu van start. Het is een vervolg op Onderwijs 2032.
- 2018: Ontwikkelteams werken aan voorstellen op weg naar nieuwe kerndoelen.
- 2018: VGN presenteert haar visienota *Bij de Tijd III* in Arnhem.
- 2019: Ontwikkelteams presenteren bouwstenen en voorstellen.
- 2020: Tussenfase voor de M&M-verenigingen: maken van 'referentiekader tijd en chronologie en plaats en ruimte', verkenning relatie M&M en Burgerschap, denk- en werk-wijzen M&M en vakinhoudelijk laden van de bouwstenen M&M.
- 2020: Instelling wetenschappelijke curriculumcommissie.
- 2020: Verder met Curriculum.nu voor po en de onderbouw vo: leraren, curriculumexperts en lerarenopleiders/vakdidactici; negen kerndoelenteams en advieskringen.
- 2020: Ontwikkeltraject voor de bovenbouw, inclusief examenprogramma's.

**Maarten van Gils**, secretaris  
**Ton van der Schans**, voorzitter

# Olifantsdracht

**E**en klein quizvraagje: Wanneer is de discussie over curriculumvernieuwing op basisscholen en scholen voor het voortgezet onderwijs begonnen? Gelukkig handelen we als geschiedenisdocenten in jaartallen, want een mens zonder historische kennis gaat het niet redden om het juiste antwoord te geven.

In november 2014 gaf de toenmalige staatssecretaris Sander Dekker het startschot voor een discussie over de toekomst van het onderwijs.

De hamvraag weten we: Wat moeten kinderen en leerlingen kennen en kunnen om zo goed mogelijk voorbereid te zijn op de samenleving en arbeidsmarkt van 2032? Het jaartal is een knipoo naar de commissie Platform Onderwijs2032 onder voorzitterschap van Paul Schnabel, voormalig directeur van het Sociaal en Cultureel Planbureau en voor elke klus in te huren.

Wat hebben we zes jaar later, met een vrachtwagen vol andere commissies, rapportages, Kamerdebatten, visiedocumenten, veldraadplegingen, maatschappelijke dialogen, discussiedagen, werkgroepen, rondetafelgesprekken, consultatiebijeenkomsten, opbrengsten, ontwikkelsessies, ontwikkelteams, een Verdiepingsfase, een Coördinatiegroep, stakeholdersbijeenkomsten, feedbackmiddagen, aanbevelingen en tussenproducten, nu werkelijk in handen? Nou, niet veel. In elk geval geen herziene kerndoelen en eindtermen, waar het allemaal om draaide.

Is dat erg? Als we de redenen onder ogen zien, waarom we met deze curriculumvernieuwing begonnen zijn, wel. Vanzelfsprekend geldt periodiek groot onderhoud ook voor het onderwijscurriculum. U kent het rijtje wel: De dynamiek van een veranderende samenleving en arbeidsmarkt. De vraag naar meer persoons- en burgerschapsvorming. De klacht van een teveel aan les- en leerstof en te weinig een doorgaande lijn, waardoor de samenhang in en tussen vakken te wensen overlaat. Het zijn stuk voor stuk heldere vraagstellingen. We hebben geleerd van de uitkomst van een parlementaire onderzoekscommissie (Dijsselbloem) naar vorige vernieuwingen in het voortgezet onderwijs. Een teveel aan ideologie in de Kamer en bij onderwijsgoeroes die losgezongen waren van de werkelijkheid, stond het draagvlak in het dagelijkse onderwijs in de weg.

Maar waarom moet het zo lang duren voordat we voorstellen voor de herziening van de kerndoelen en eindtermen voor het po en vo in handen hebben? Natuurlijk kost het coronaleed ons tot nu toe al een jaar, maar er is meer aan de hand. Kun je ook te veel politiek hebben? Het is altijd zoeken naar een balans tussen daadkracht en draagkracht in de 'onderwijspolder'. Op verzoek van de Kamer



heeft het ministerie van OCW een wetenschappelijke curriculumcommissie ingesteld. Om een cijfer te geven voor het werk van de Coördinatiegroep en de ontwikkelteams die bouwstenen en voorstellen opgeleverd hebben.

Bij nader inzien zijn de heldere vraagstukken van de doorgaande lijn en de overladenheid in het onderwijs toch minder helder. Deze overladenheid wordt in elk geval niet veroorzaakt door de huidige kerndoelen, die hopeloos vaag zijn. De Onderwijsraad en de Curriculummonitor uit 2014 constateren dat overladenheid door schoolleiders, leraren en leerlingen ervaren wordt. Overladenheid is echter moeilijk feitelijk en kwantitatief vast te stellen. Hoe hoog leggen we als school en docenten de lat? Welke rol spelen educatieve uitgeverij in dit speelveld?

## ***‘Bij nader inzien zijn de heldere vraagstukken van de doorgaande lijn en de overladenheid in het onderwijs toch minder helder’***

Vanaf het begin van het curriculumvernieuwingproces zijn vakverenigingen en individuele geschiedenisdocenten opgeroepen hun stem in dit proces te laten horen. Laat dit zo blijven! Want hier zitten de echte vakdeskundigen. We zijn er klaar voor om vakspecifieke overladenheid terug te dringen door bijvoorbeeld de toetsing in de bovenbouw van het voortgezet onderwijs te veranderen. Soms vormen politiek en onderwijs een vruchtbare combinatie. Zoals blijkt uit de op 9 november 2020 aangenomen motie-Rog/Van Meenen waarin gepleit wordt voor meer verplichte uren in het onderwijs voor geschiedenis en maatschappijleer. ‘Zo doorgaan’, schreef de juffrouw in mijn schrift op de lagere school al. ■

---

**Ton van der Schans** is voorzitter van de VGN. Hij werkt als docent geschiedenis op de Driestar Hogeschool (pabo) in Gouda.

# Wit schort zonder vlekken

## De lessen van de huishoudschool

Eind negentiende eeuw kwam er een nieuwe school voor meisjes: de huishoudschool. Hier werden meisjes na de lagere school klaargestoomd om de vaardigheden te leren die je nodig had wanneer het huwelijk zich aandiende.

**Ben Vriesema** is hoofdredacteur van Kleio.

**A**nnemiek Boot (74) gaf jarenlang les op Nijenhove, de huishoudschool in Gorinchem, in de vakken ‘Zorg voor de voeding’, ‘Zorg voor de woning’ en ‘Zorg voor de kleding’. Op het lesrooster stonden twee dagdelen ingepland voor koken, waarbij het eerste uur werd besteed aan de theorie (een soort warenkenis), waarna de meisjes twee aan twee achter het fornuis werden geplaatst om een gerecht te maken dat voor één persoon was bedoeld.

De (bijna) tachtiger Wiepie Bekker vertelt dat, toen zij in de jaren vijftig lessen kreeg op de Christelijke Landbouwhuishoudschool in Dokkum, er absoluut geen voedsel mocht worden verspild. Docente Boot herkent dit: ‘Ik zag er zeer streng op toe dat de leerlingen niets verspilden. Wat je had gemaakt, dat at je op, geen discussie mogelijk.’ Lustte je geen bruine bonen, jammer dan. Je moest het sowieso proberen en je bord leegeten. Over de eenvoudige stampotmaaltijden werd niet moeilijk gedaan, deze werden door iedereen met plezier gegeten.

In de jaren zestig – ver na de crisisjaren en de oorlogsschaarste – kwam er steeds meer voedsel op de tafels in de Nederlandse huishoudens. De strenge controle op voedselverspilling werd wat minder stringent. En er waren slimmeriken die (bang voor de ogen van de juf) stiekem aan de binnenkant van het schort een plastic opvangzakje hadden gemaakt, waarin ze de voor hen oneetbare delen van de maaltijd konden laten verdwijnen.



### Stampot en puddingbrij

Stampotten, erwtensoep en chocolademelk leren koken en ‘puddingbrij’ (een soort Friese vla) leren maken, waren onderdelen van de kookles. ‘Macaroni maakte ik pas voor het eerst toen ik al lang en breed getrouwd was, in de jaren vijftig had ik nog nooit van dat gerecht gehoord,’ vertelt Wiepie Bekker. ‘Wat ik me vooral herinner, was dat we de Nederlandse pot leerden maken.’ De kennis die toen werd aangeleerd, wordt ook nu nog toegepast. Zo adviseerde mevrouw Bekker onlangs haar jongere zus om bij het maken van puddingbrij de pan op het moment van koken van de melk van de elektrische plaat te halen en pas dan de custard toe te voegen, ‘want anders krijg je geheid klonten’, legt ze uit.

Voor de meisjes in het derde jaar van de huishoudschool die werden voorbereid op een vervolgopleiding, stond er iets bijzonders op het programma: er moest een hele schol gebakken worden, vertelt docente Annemiek Boot. De visboer bracht deze ’s ochtends en vervolgens werd de platvis door de meisjes met afgewende hoofden en vaak kokhalzend in de pan gelegd. Dat de schol eigenlijk best goed bleek te smaken, was mooi meegenomen.

De plaatselijke middenstand profiteerde van het bestaan van de huishoudschool. Het vele voedsel dat moest worden bereid werd door de bakker, de groenteboer, de visboer en de slager gebracht. De school was een goede klant. *The proof of the pudding is in the eating*, en dat was bij alle gerechten, inclusief de schol het geval. Niet alleen de meisjes moesten er van proeven, vaak werden de gerech-

Boven: Christelijke Landbouwhuishoudschool Dokkum aan de Eelaan, 1960. Foto: Streekarchivariaat Noordoost-Friesland. Onder: Meisjes krijgen strijkles op de Amsterdamse Huishoudschool, 1948. Foto: Daan Noske/Anefo, Nationaal Archief.





## Gevulde broodjes

Dit is een gerecht dat in de jaren na de oorlog door meisjes van de huishoudschool werd gemaakt: het gebruik van de oven moest worden aangeleerd. Daarnaast is het (voor onze begrippen) een eenvoudig gerecht om te maken.

### Ingrediënten

- 8 kleine puntbroodjes
- halve gesnipperde ui
- 40 gr boter
- 2 dl jus of 2 dl water met 1 bouillonblokje
- 200 gr ham
- fijngehakte peterselie

### Bereiding

Verwarm de oven 10 minuten voor op thermostaatknop 3 of 4 (tegenwoordig 180 °C). Snijd van de broodjes een klein kapje van de bovenkant en hol ze uit met de punt van een mes. Bestrijk ze met gesmolten boter. Maak de broodjes krokant door ze even in de voorverwarmde oven te verhitten, indien de korst te zacht is. Bak de ui heel licht op een klein pitje. Giet hierbij de jus (of water met een bouillonblokje). Breng dit aan de kook, roer er het kruim uit de broodjes door en vervolgens de ham en de peterselie. Vul er de broodjes mee en bedek deze met de kapjes. Plaats ze op de bakplaat. Schuif de bakplaat midden in de oven. Bak de broodjes heet en knapperig in ongeveer 10 minuten.

Recept uit: *Gasovengeheimen*, een boekje dat je kreeg bij aankoop van een Pelgrim-oven.

ten voorgelegd aan de juffen van de school als een soort toets. Een echt examen was er echter destijds niet, en van ouderparticipatie had men al helemaal nog niet gehoord.

### Wit schort

Op school droegen de meisjes verplicht een wit schort. Daarmee stonden ze niet alleen voor het fornuis, in datzelfde schort werd hun ook geleerd het huis goed schoon te houden. Wiepie Bekker herinnert zich dat zij vaak op vrijdagmiddag met haar medeleerlingen door het hele gebouw werd gestuurd om – onder leiding van een derdejaars – de vloeren te schrobben, de ramen te lappen en de trapleuningen goed schoon te houden. Een lange broek was uit den boze in de jaren vijftig, een rok of jurk was verplicht. Met het witte schort voor (het 'uniform' van de huishoudschool) werd zelfs de avondvierdaagse gelopen; en om voor de hele goegemeente goed voor de dag te komen, oefen-



den de leerlingen om in de maat te lopen. Vlekken mochten er op dat witte schort niet komen, ook niet tijdens het poetsen van koper- en zilverwerk. Binnen het curriculum werd destijds niet alleen tijd vrijgemaakt voor voedsel, maar ook voor vakken als hygiëne, K&O (kinderverzorging en opvoeding), tuinbouw, gezondheidsleer en huishoudelijk werk. Minstens een dagdeel per week werd besteed aan het maken van kleding, het herstellen en het wassen en strijken. Het was- en strijkgoed werd van huis mee naar school meegenomen, en kon later schoon en gestreken zo weer thuis in de kast worden gelegd.

Zowel docente Boot als leerlinge Bekker denken met weemoed terug aan de tijd op de huishoudschool. Voor mevrouw Bekker duurde de opleiding zo'n twee jaar, want op de dag dat je veertien werd, was je niet meer leerplichtig en werd je door je ouders gesommeerd om van school te gaan en te gaan werken. Ze vertelt dat er geen sprake van was dat zij door zou gaan voor een derde jaar: er waren op de boerderij handen nodig.

Voor Annemiek Boot voelde dat vreemd, de ene week stond je vol passie te vertellen over je vak en probeerde je een meisje van alles bij te brengen, de volgende week was de stoel leeg. Een afscheid was er niet geweest, het meisje was aan het werk gegaan, want ze was veertien jaar geworden. 'Ze waren zomaar weg,' zegt Boot, met nog steeds een beetje spijt in haar stem. ■

Leerlingen van de huishoudschool in Den Haag in 1977. Foto: Robert Scheers, Haags Gemeentearchief.

Met dank aan Annemiek Boot-van Nieuwenhuijzen (van 1969 tot 2011 docente op Huishoudschool Nijenhove in Gorinchem) en Wiepie Bekker (van 1954 tot 1956 leerlinge van de huishoudschool in Dokkum).

Ontdek de nieuwe 4e editie!



## Mens en maatschappij nóg leuker!

Plein M, dé basis voor het leergebied mens en maatschappij, sluit écht aan op de belevingswereld van je leerlingen. Met herkenbare onderwerpen en verrassende opdrachten worden zij extra uitgedaagd.

Mens en Maatschappij vraagt om actueel lesmateriaal dat inspelt op de veranderende samenleving. Daarom heeft Plein M themakaternen over actuele onderwerpen, wordt het lesmateriaal regelmatig geüpdatet en vind je online lesopeners die gebaseerd zijn op de actualiteit. Bestel daarom vandaag nog een gratis beoordelingspakket!

### FLEX: de perfecte mix van boek en online

- Boeken die leerlingen mogen houden
- Persoonlijke digitale leeromgeving met adaptieve leerroutes
- Altijd actuele lesstof

Bestel je gratis beoordelingspakket op  
[pleinm.noordhoff.nl](http://pleinm.noordhoff.nl)



Noordhoff

Brengt je verder

## Een speciale relatie

**Het Churchillcomplex.** Opkomst en ondergang van de Anglo-Amerikaanse orde. *Ian Buruma* (Atlas Contact, Amsterdam 2020), 352 blz., € 24,99

Slechts zeven jaar oud was Ian Buruma toen hij Winston Churchill bij een theatervoorstelling in levende lijve zag. Het publiek werd uitzinnig en juichte hem toe. Buruma's Joodse grootouders zagen in Churchill de man die hun leven had gered en klaptten het hardste van allemaal. De verering van Churchill sloeg na de oorlog al snel om in mythevorming en zelfbedrog over de rol van het Verenigd Koninkrijk in de wereld. Dankzij standvastigheid (géén *appeasement!*) en Angelsaksische verwantschap, zou Churchill het respect van de Amerikanen hebben afgedwongen. Een 'speciale relatie' tussen beide landen ontwikkelde zich tot een Atlantisch bondgenootschap dat leidend werd in de wereld. Buruma laat niet na om het illusionaire karakter ervan

**'De VS wilde dat het Verenigd Koninkrijk lid werd van de EEG om de Frans-Duitse as te beteugelen'**

te onderstrepen, aangezien van een gelijkwaardig bondgenootschap nooit sprake was. Al in maart 1942 deed president Roosevelt 'de suggestie' om India zelfbestuur te geven, maar Churchill bleef een victoriaanse imperialist die de aard van de machtsverhoudingen onderschatte. De Britse bezetting van het Suezkanaal (1956) leidde tot een crisis tussen de VS en het VK. Deze werd opgelost toen de Amerikaanse eisen werden ingewilligd en de Britse aanspraken op het kanaal werden overgedragen aan



Egypte. Veelal werden de relaties met het Gemenebest en Europa ondergeschikt gemaakt aan de Atlantische belangen. De ondertitel van de Engelse uitgave is wat dat betreft veelzeggend: *The burden of being special*.

In een met vaart geschreven boek beschrijft Buruma op soms ironische wijze dat de Britse politieke elite, zowel links als rechts, nog lang de schijn van een wereldrijk ophield. De socialist en latere premier Wilson stelde dat de 'Engelse invloedssfeer begon bij het Himalayagebergte' en dat de Europese samenwerking ondergeschikt was aan het Gemenebest: 'we [mogen] onze vrienden en verwanten niet verraden voor een problematisch en marginaal voordeel bij het verkopen van wasmachines in Düsseldorf.'

Volgens Buruma betrof een belangrijke tegenstelling waar de Britse politieke elite in het postkoloniale tijdperk mee worstelde die tussen Europese integratie en Atlantisch partnerschap. Vrijwel iedere keer koos zij voor de Amerikaanse aanpak, zoals het talmen bij het aanvragen van het lidmaatschap van de EEG of bij de oorlogen in voormalig Joegoslavië (1991-1995) en Irak (2003). Dat is een interessante invalshoek, maar niet geheel terecht. De VS wilde

in de jaren zestig en zeventig juist dat het VK lid werd van de EEG om de Frans-Duitse as, waar zij geen invloed op had, te beteugelen. Eind jaren tachtig kwam Thatcher op ramkoers met de EEG, maar hiermee diende zij niet de Amerikaanse belangen. Boris Johnson gelooft in een 'global Britain' en lijkt terug te willen vallen op een hernieuwd Atlantisch partnerschap en het Gemenebest. Dat is geen recept voor succes, want het Gemenebest is dankzij Amerikaanse druk vooral een symbolische gemeenschap gebleven. Sterker, zonder het Britse EU-lidmaatschap kan het VK de Frans-Duitse as niet langer van binnenuit beteugelen en heeft zij de VS minder te bieden. De last van de speciale relatie lijkt zwaarder dan ooit.

*Djurre Fijen*

## De koloniale wortels van Rotterdam

**Rotterdam in slavernij.** *Alex van Stipriaan* (Boom, Amsterdam 2020), 496 blz., € 34,90

**Het koloniale verleden van Rotterdam.** *Gert Oostindie (red.)* (Boom, Amsterdam 2020), 488 blz., € 34,90

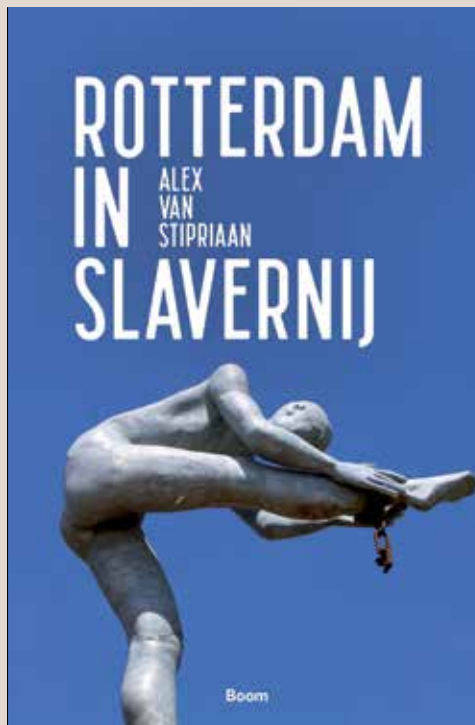
**Rotterdam, een postkoloniale stad in beweging.** *Francio Guadeloupe, Paul van de Laar, Liane van der Linden (red.)* (Boom, Amsterdam 2020), 278 blz., € 24,90

Wie aan Rotterdam denkt, heeft nu niet direct de associatie met slavernij of kolonialisme. Tenminste, niet als historisch medebepalend aan het beeld van de tweede stad van Nederland. Dat is anders wanneer je kijkt naar de samenstelling van de Rotterdamse samenleving: multicultureel ten top, ►

voor een deel bestaande uit nazaten van slaafgemaakten. Op die manier is het een onontkoombaar onderdeel van het Rotterdamse straatbeeld, de huidige Rotterdamse cultuur is postkoloniaal. En dat komt niet alleen door het 'wij zijn hier omdat jullie daar waren'-principe. Rotterdam is wel degelijk door slavernij en kolonialisme de stad geworden die het nu is. Zo veel maken Alex van Stipriaan en Gert Oostindie duidelijk in twee kloeke boeken over beide onderwerpen. Op 14 november 2017 nam de Rotterdamse gemeenteraad een motie aan van Peggy Wijntuin, waarin een onderzoek naar het koloniale en slavernijverleden van Rotterdam werd bepleit. Achterliggend was het streven naar 'wederzijds begrip en verbondenheid naar de toekomst' en dat 'gedeelde kennis van een verleden vanuit meerdere perspectieven bijdraagt aan hedendaagse en toekomstige inclusiviteit, dat wil zeggen saamhorigheid.' In haar voorwoord in het 'postkoloniale stad-boek' stelt Wijntuin dat de boeken bijdragen aan Rotterdams burgerschap. Laat hoogleraar Caribische geschiedenis aan de Erasmus Universiteit Alex van Stipriaan nu al enige tijd rondlopen met het idee

### **'In de negentiende eeuw waren goederen uit Oost-Indië medebepalend in de groei van Rotterdam naar een wereldhaven'**

om een boekje te schrijven over het Rotterdamse slavernijverleden. Hij gaf immers al jaarlijks aandacht aan het Rotterdamse slavernijverleden in zijn colleges over slavernij en had ook al vele lezingen over dit onderwerp gegeven. Het 'boekje' werd een boek, sterker nog, het werden er twee. KITLV-directeur Gert Oostindie kon experts als Gerhard de Kok (van het Walcheren-onderzoek) en Henk den Heijer (WIC-historicus) aan het werk zetten. Met beide boeken, men haast zich om te melden dat nog veel onderzoek gedaan moet worden, staat Rotterdam op de kaart als belanghebbende in bijvoorbeeld de Surinaamse



slavenmaatschappij en de handel in koloniale waren uit Nederlands-Indië. De belangrijkste conclusie uit het slavernijonderzoek is dat het Rotterdamse verhaal niet anders is dan het Nederlandse verhaal. Het is waarschijnlijk de Rotterdamse koopman Pieter van der Haghen (samen met anderen) geweest die als eerste Nederlander, voor 1597, de *Drie Koningen* uitreedde om Afrikanen voor de Amerika's in te laden. Dit mislukte, maar in 1597 redden Johan van der Veken en Hendrik Wissel een schip uit waarin 334 Afrikanen op de Congo-Angolakust werden ingescheept, waarvan er 287 Rio de Janeiro haalden. Rotterdammers werkten op de slavenhalers, redden schepen uit (146 schepen met ruim 60.000 Afrikanen voor de Amerika's), namen deel in dit soort schepen, waren assuradeurs, leverden goederen voor onderweg en voor de handel, namen deel in plantages, behaalden winsten aan de verwerking en handel van koloniale producten, et cetera. Opmerkelijk is de belangrijke rol die een groep in Rotterdam gevestigde Britten heeft gespeeld. Van Stipriaan beschrijft niet alleen de grote lijnen, maar volgt ook het wedervaren van het schip de *Willem en Carolina* van de firma Coopstad & Rochussen, een schip met vijf transatlantische slaven-

reizen op haar naam. C&R was een belangrijk bedrijf en was met 23.000 slaafgemaakte Afrikanen eigenlijk de grootste particuliere handelaar. Op bladzijde 291 schrijft Van Stipriaan nadat hij de grootste Rotterdamse 'spelers' heeft besproken: 'Bij een goed begrip van de Rotterdamse economische ontwikkeling hoort het inzicht dat de slavernij daar weliswaar niet bepalend voor was, maar daar wel tweeënhalve eeuw onlosmakelijk mee was vervlochten.'

Wat voegen de bundels van Oostindie en Guadeloupe hieraan toe? Gerhard de Kok schrijft over koloniale scheepvaart, handel, industrie en financiële dienstverlening. Hoewel Rotterdam een bescheiden aandeel had in de VOC en WIC, namen Rotterdammers wel deel. In de negentiende eeuw waren goederen uit Oost-Indië medebepalend in de groei van Rotterdam naar een wereldhaven. Dit was ook belangrijk voor de ontwikkeling van de plaatselijke industrie en dienstverlening. Henk den Heijer toont de verbondenheid van de lokale handelselite met de koloniën aan. Pauline van Roosmalen bekijkt hoe de koloniën terug te vinden waren en





zijn in de stad. Tom van den Berge beschrijft de centrale rol die Rotterdam speelde in de Nederlandse zending en missie. Het is jammer dat hij zich richt op Nederland en vrijwel niets schrijft over welke invloed deze paternalistische en vaak racistische instituten op Surinamers, Antillianen en Indonesiërs hadden. Interessant is het artikel over koloniale museale collecties (Alexandra van Dongen/Liane van der Linden). Dat geldt ook voor het stuk van Esther Captain over mensen uit de koloniën die naar Nederland kwamen. Het laatste hoofdstuk, van Francio Guadeloupe, Paul van de Laar en Liane van der Linden, laat zich lezen als de verbinding met de derde publicatie, *Rotterdam, een postkoloniale stad in beweging*. Het is een bonte verzameling van achttien geschreven en vijf fotohoofdstukken. Voor zover mogelijk komt het volle spectrum van Rotterdams multiculturele leven aan bod, dus het gaat zeker niet alleen over Rotterdammers uit voormalige Nederlandse

koloniën. In de vaak sociologisch/ antropologisch getinte bijdragen komen bijvoorbeeld Kaapverdianen enkele malen aan bod. Zo ook in het stuk van docent Robert-Paul Wolters, wiens leerlingen van het Zuider Gymnasium met hulp van het Rijksmuseum een expositie samenstelden over het slavernijverleden van de eilandengroep. Wat mist is een artikel over de straatcultuur van skateboard-verzamelaars, Cruyff Courts en basketbalpleintjes.

Na Amsterdam (Brandon, Jones, Jouwe, Van Rossum), Walcheren (De Kok), de *Mapping slavery*-boekjes (Hondius, Jouwe) en nu Rotterdam is het de vraag welke plaats of regio volgt. West-Friesland, Groningen of de Zaanstreek zouden goed kunnen, maar slavernij is zo verbonden met de Nederlandse geschiedenis, dat vrijwel iedere historische plaats de banden met slavernij en kolonialisme kan laten onderzoeken.

Ger Jan Onrust

Lerarenopleidingen



## Laten we het eens over de toekomst hebben

Soms is het tijd voor iets nieuws. Een masteropleiding Leraar Geschiedenis volgen aan de Hogeschool van Amsterdam biedt je de uitgelezen kans om meer uit jezelf en je carrière te halen. Je ontwikkelt je tot eerstegraadsleraar geschiedenis. Het onderwijs wordt verzorgd door hooggekwalificeerde docenten die de praktijk kennen. Je vakkennis komt op academisch niveau en wordt breder, dieper en up-to-date. We bieden een flexibel deeltijdprogramma en wat je leert kun je direct in je werk toepassen.

**Wil je meer weten?**

Meld je online aan voor de online open dag op 13 februari.

[hva.nl/mlrgs](https://hva.nl/mlrgs)

Creating Tomorrow

# Amsterdamse banden met slavernij in Oost en West

## De slavernij in Oost en West.

Het Amsterdam-onderzoek. Pepijn Brandon, Guno Jones, Nancy Jouwe, Matthias van Rossum (red.) (Spectrum, Amsterdam 2020), 448 blz., € 24,99

‘H et is hoog tijd voor Amsterdam om formele excuses aan te bieden voor haar rol in het slavernijverleden. Het is tijd om de identiteit van onze stad opnieuw te kunnen definiëren zonder ballast van het verleden, maar wel met de kennis ervan en de verzoening in de toekomst.’ Op 25 juni 2019 nam de Amsterdamse gemeenteraad bovenstaand initiatiefvoorstel aan. Dik een jaar later ligt er een kloek boek, een artikelenbundel met veertig bijdragen van ieder zo’n tien pagina’s. Het is uitstekend geredigeerd – want ondanks de veelheid vrijwel nergens dubbelingen, maar wel heldere verwijzingen van het ene naar het andere artikel – met soms verrassende invalshoeken. Trendsetend? Wellicht, het onderzoek naar het koloniale verleden van Rotterdam volgt. Als dat zo is, dan gaat een groep historici uit Leiden plus die van het Internationaal Instituut voor Sociale Geschiedenis (IISG) het druk krijgen. Waar zijn er geen bestuurders die niet op een of andere manier geprofiteerd hebben van de Atlantische en/of Aziatische slavernij? Aziatische slavernij? Het is niet voor niets dat *Kleio* het artikel *Een vergeten hoofdstuk* van Matthias van Rossum centraal plaatste in het themanummer over slavernij (*Kleio* 7, 2019). IISG’er Van Rossum vormt, samen met Pepijn Brandon (ook IISG), Guno Jones (VU) en Nancy Jouwe (*Gids slavernijverleden*) de redactie. Het zal geen toeval zijn dat juist zijn bijdrage het boek opent. Het

merendeel van de artikelen blijft immers gericht op de trans-Atlantische slavernij. Toch, Wim Manuhutu over slavernij op de Molukken, Kate Ekama die de Kaapkolonie belicht, Alicia Schrikker en Nira Wickramasinghe met een meer algemeen verhaal, Bondan Kanumoyoso die naar de rol van notarissen in Batavia kijkt, Alexander Geelen bespreekt het verzet, Ulbe Bosma over slavernij en gedwongen arbeid in Indië en Reggie Baay over de stille afschaffing (in 1860) van het instituut slavernij. Wat deze opsomming duidelijk maakt, is dat er vele invalshoeken zijn, maar ook dat er nog veel te onderzoeken valt. Dat zal waarschijnlijk nog eerder een onderzoekstrend worden: het uitpluizen van alles wat we al weten over de trans-Atlantische slavernij.

De onderzoeksvragen kennen we al, het is vooral de vraag of de bronnen het toestaan om dezelfde vragen te stellen en beantwoord te krijgen. Verrassend is bijvoorbeeld het stuk van Felicia Fricke, archeologe/osteologe van de Universiteit van Kent. Zij constateert dat zij en haar collega’s in het gehele Atlantische en Aziatische gebied glazen kralen tegenkomen en Amsterdam was daar een bloeiend handels- en productiecentrum van. De ruimen van de *Meermin*, het schip waarop in 1766 een massale

opstand uitbrak, zaten vaten vol kralen, bestemd voor het apaiseren van de machthebbers op Madagaskar. Promovenda Sarah Adams (Universiteit Gent) onderzoekt het Nederlandse abolitionistische theater rond 1800, tegen slavernij dus, maar wel racistisch en later voortgezet in het *blackface*-theater.

**‘Waar zijn er geen bestuurders die niet op een of andere manier geprofiteerd hebben van de Atlantische en/of Aziatische slavernij?’**

Wat komt er nu uit het onderzoek? Uit het bovenstaande mag duidelijk zijn dat gezocht is naar het volle palet, het boek is de weergave van een brede terreinverkenning. Als tweede heeft men gezocht naar de bemoeiens van de Amsterdamse (bestuurlijke) stadselite. Men wist natuurlijk al uit het boek van Karwan Fatah-Black over de Amsterdamse Sociëteit van Suriname en Leo Balai’s *Geschiedenis van de Amsterdamse slavenhandel* welke mannen plantages in bezit hadden. Wat het Amsterdam-onderzoek overduidelijk maakt, is dat de Amsterdamse elite tot over haar oren betrokken was, als financier, als scheepsuitreder, als bestuurder, als toeleverancier, als plantage-eigenaar, als suikerfabrikant, als wat je dan ook kunt bedenken wat met de handel op de Oost en op de West te maken had. Een conclusie die getrokken wordt, is dat slavernij inherent aan de geschiedenis van de hoofdstad is. Een voorbeeld: de helft van de burgemeesters van Amsterdam tussen eind zeventiende en eind achttiende eeuw waren bewindhebbers van de VOC, WIC, de Sociëteit van Suriname of de Sociëteit van Berbice. De Amsterdamse betrokkenheid bij de slavernij was net zo mondiaal als de handelsnetwerken die de stad wereldberoemd maakten.

Ger Jan Onrust ■



# Stem voor de Kleio Klasseprijs!

Welk boek is onmisbaar voor het geschiedenisonderwijs in de klas? Uit welk boek haalt u smeugige anekdotes die voor de leerlingen van belang zijn om de geschiedenis beter te begrijpen? De redactie stelde deze shortlist samen van vier boeken die het afgelopen jaar zijn verschenen. U, de lezer, mag hieruit het beste boek kiezen.

## Genomineerd voor de Kleio Klasseprijs 2021



### Bas von Benda-Beckmann & Erika Prins

**Na het Achterhuis.**  
**Anne Frank en de andere onderduikers in de kampen**  
Querido

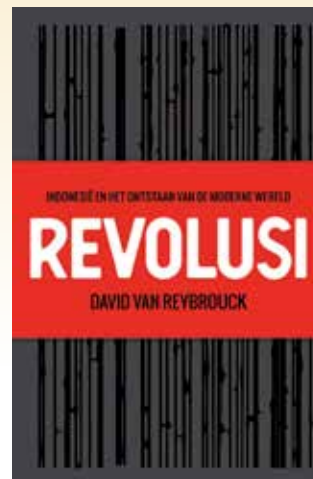
Het gegeven is simpel: Anne Frank zat met haar familie en andere onderduikers in het Achterhuis tot ze op 4 augustus 1944 werden verraden en afgevoerd. Het lot van Anne weten we en na de oorlog werd haar dagboek wereldberoemd. Maar wat is er eigenlijk met de andere zeven bewoners van het Achterhuis gebeurd nadat de Duitsers op de Prinsengracht 263 binnenvielen? Zo overleed Peter van Pels bijvoorbeeld vijf dagen ná de bevrijding van Mauthausen. Het boek geeft antwoord op de vraag die leerlingen in de klas vaak stellen: 'En wat is er met de anderen gebeurd?'



### Simon Sebag Montefiore

**Gesproken geschiedenis.**  
**Toespraken die de wereld hebben veranderd**  
Spectrum

In meer dan tachtig redevoeringen komt de gehele wereldgeschiedenis voorbij. Van Nero tot Jeltsin, van Alexander de Grote tot Nixon, ja, zelfs Rutte en Grunberg komen langs. Er wordt uitleg gegeven over de inhoud van de toespraak en de totstandkoming ervan. Gedeeltes van de toespraken zijn prima te gebruiken als bron in de klas of in een toets.



### David Van Reybrouck

**Revolusi.**  
**Indonesië en het ontstaan van de moderne wereld**  
De Bezige Bij

Het is een prestatie van formaat: de schrijver heeft duizenden kilometers gereisd om zoveel mogelijk personen te interviewen over de naoorlogse periode in Indonesië. Daarnaast wordt de gehele voorgeschiedenis van de Nederlandse aanwezigheid in de Indonesische archipel verduidelijkt. Wat het boek zo interessant maakt, is dat deze geschiedenis in een mondiaal verband getoond wordt en dat er veel verschillende perspectieven belicht worden door mensen die het zelf meegemaakt hebben.



### Laurens Ham

**Op de vuist.**  
**Vijftig jaar politiek en protestliedjes in Nederland**  
Ambo|Anthos

Gigantisch veel liedjes (en gedeeltes van songteksten) komen in dit boek voorbij. Het boek is verdeeld in vijftien hoofdstukken waaronder 'Waar vrouwen willen wonen' (over feminisme) en 'Boeren aan de macht', en geeft naast uitleg over de periode ook een groot aantal luistersuggesties.

### Stemmen

Wie moet volgens u de Kleio Klasseprijs winnen? Breng uw stem uit op [www.vgnkleio.nl](http://www.vgnkleio.nl). Dit kan tot 14 maart 2021. De winnaar wordt traditiegetrouw bekendgemaakt op het VGN-congres, maar bij het ter perse gaan van deze *Kleio* is nog onduidelijk wanneer dat precies zal plaatsvinden. Houd de mededelingen in *Kleio* in de gaten.

## •VGN KLEIO

**Hoofredactie:** Ben Vriesema | beninhaarlem@hotmail.com

**Eindredactie:** Patsboem!  
educatief, Richard de Rooij | redactie@vgnkleio.nl

**Redactie:** Quinten Koster,  
Daan van Leeuwen, Lisa Oskamp,  
Daan Schuijt, Nicole van der  
Steen, Bart den Uyl, Hans  
Vermeer, Matthijs Wieldraaijer

**Medewerkers:** Jelte Posthumus,  
Ton van der Schans

**Vormgeving:** Bianca Emanuel  
Magazine Design

**Redactieadres:** Molenveldlaan 43,  
6523 RJ Nijmegen

**Druk:** Drukkerij Wilco BV,  
Meppel | ISSN 0165-6449

**Advertentie acquisitie:** Susanne  
Elgershuizen, 06 - 137 601 25 |  
elgershuizen15@gmail.com

**Kleiokrante:** Kopij kunt u sturen  
naar: redactie@vgnkleio.nl.

**Website:** www.vgnkleio.nl

**Social media:** @gsonderwijs  
www.facebook.com/vgnkleio

**Contributie:** Lidmaatschap  
VGN € 80,- | Studenten € 50,-

**Leden- en abonnementen-  
administratie:** Lid worden  
of uw gegevens wijzigen?  
Stuur een mail naar:  
aanmelden@vgnkleio.nl.

### Algemeen Bestuur VGN

Ton van der Schans, *voorzitter*,  
*mediacontacten*, *pabocommissie*  
Maarten van Gils,  
*secretaris*, *cie. didactiek*  
Maud Knook, *penningmeester*  
Hellen Janssen,  
*cie. havo/vwo*, *Euroclio*  
Gerard Rozing, *cie. vmbo*,  
*cie. lerarenopleidingen*  
Steven Stegers, *Euroclio*,  
*cie. wereldgeschiedenis*  
Pim Renou, *ICT*, *communicatie*, *pr*  
Jos Niewold, *cie. vmbo*, *PVVVO*

Berichten voor het VGN-bestuur  
kunt u sturen naar:  
contact@vgnkleio.nl.

## Mat

In de opening verraste u me eigenlijk wel eerlijk gezegd, ik had gehoopt op e4 c5 a3 Nc6,' zegt *Ghosthumus* via de chat. En later: 'Ik dacht dat u misschien 13.Qa5 had kunnen spelen en dan op c7 pakken met de loper. Misschien zou dat beter hebben gewerkt, maar ik weet het niet zeker.'

Schaken is mij met de paplepel ingegoten. Ik speelde het als kleuter al en ook al ben ik nooit heel goed geworden, ik hou van het spel. Het is een feest om zelf te spelen – elke partij is een haast literair avontuur – maar het is een even groot genoegen om online de wereldtop te volgen: de buitenaardse snelheid van Hikaru Nakamura, de branie van Daniil Dubov, het door de goden gegeven instinct van Magnus Carlsen.

Schaken heeft *momentum* met het verschijnen van de Netflix-serie *The Queen's Gambit*. Ik las dat de verkoop van schaaksets vervijfvoudigd is! Dat stemt optimistisch, want schakende kinderen slijpen hun brein. Ze kunnen zich beter concentreren, verbeteren hun logisch denkvermogen, rekenkunde, ruimtelijk inzicht en oefenen empathie. Bovendien, je blijft er slank bij. Grootmeesters verbranden met hun denkwerk zo'n 6000 kilocalorieën per dag op een toernooi – we eten dagelijks gemiddeld een derde daarvan.



De *hausse* brengt onvrijwillig het jaar 1972 in de herinnering, toen de Amerikaan Bobby Fischer het in Reykjavik opnam tegen de Rus Boris Spassky. De hele wereld keek mee hoe Bobby de eerste partij verloor, vervolgens eiste dat de camera's weggehaald werden, toen niet op kwam dagen, daarna een telegram van Kissinger ontving en uiteindelijk tóch zijn zin kreeg. De wedstrijd werd voortgezet in een benauwd achterafkamtje en Fischer werd wereldkampioen. De schaaksets waren niet aan te slepen in die dagen.

### 'Schakende kinderen slijpen hun brein'

Een aantal van mijn leerlingen is enthousiast schaker. Met de beste speelde ik een tijdlang elke les één zet. Ik hield thuis de stelling op een bord bij, geholpen door mijn vader en broer – hij deed alles uit zijn hoofd (grotendeels tijdens de geschiedenisles, vermoed ik) en won. Later organiseerde ik een simultaandemonstratie waarbij hij het in de aula opnam tegen leerlingen én docenten. Hij verloor één partij, speelde één gelijk en won de overige twaalf. Een andere jongen komt regelmatig aan het eind van de les met zijn telefoon naar me toe waarop een bord klaarstaat. Dan spelen we een potje snelschaak tussen de lessen door. Met weer een andere leerling speel ik correspondentieschaak, de langzaamste vorm, waarbij partijen over weken, zo niet maanden kunnen worden uitgesmeerd. *Ghosthumus* zit in de vijfde klas, heeft een nogal intimiderende schaaknaam aangenomen en hij had gelijk. Ik had inderdaad de dame naar a5 moeten spelen en dan moeten pakken met de loper op c7. Hij won het potje met *schwung*. ■

**Jelte Posthumus** woont in Groningen en is daar docent geschiedenis op het Willem Lodewijk Gymnasium. Hij schrijft al jaren over het onderwijs. Daarnaast is hij radiopresentator voor Glasnost, een Gronings radioprogramma over kunst en cultuur. Ook is hij muzikant en film liefhebber.



## Complexe onderwerpen in de klas

Het in de klas bespreken van complexe onderwerpen als de vrijheid van meningsuiting is belangrijk maar lastig. Hoe pak je dat aan? Op **beeldengeluidopschool.nl** staan videofragmenten rondom het thema vrijheid van meningsuiting, die kunnen dienen als gespreksstarter. Denk aan een fragment over Charlie Hebdo, over de aanslag op geschiedenisleraar Samuel Paty en beelden van een demonstratie voor de vrijheid van meningsuiting. De video's zijn gratis te vinden op de website.

## Docenten gezocht voor migratieproject

Een groep Europese migratie-experts, studenten en docenten werkt momenteel samen in het project Teaching Immigration in European Schools (TIES). Voor dit project zoeken ze docenten die een bijdrage willen leveren in de ontwikkeling van lesmodules over migratie. TIES doet dat door middel van interviews, schoolbezoeken en workshops. Wie interesse heeft in TIES kan contact opnemen via Facebook: **@TeachingMigrationEU** of via e-mail: **teaching.migration@gmail.com**.

## Andere auteur

In *Kleio 7, 2020* stond een Kleioscoop over de film *The Two Popes*. Per abuis is hierbij de verkeerde auteur genoemd. Het artikel is geschreven door Tessa Vrijmoed.

## Nederland gastvrij voor vluchtelingen in WOI?

Educatief Platform WOI

Live vanaf 15 februari

Ontdek het op  
[www.eerstewereldoorlog.nl](http://www.eerstewereldoorlog.nl)



Museum  
**Huis Doorn**



Plaats van herinnering  
Eerste Wereldoorlog



## Histocrypto nr. 50

Dit is de vijftigste histocrypto, een jubileum! De redactie dankt Daan van Leeuwen voor het onvermoeibaar bedenken van de histocrypto's. Ook de vele vaste inzenders bedankt voor uw enthousiaste deelname.

De afbeeldingen zijn cryptische aanwijzingen. Welk historisch, heraldisch symbool zoeken we? Stuur het antwoord vóór 10 maart 2021 naar [redactie@vgnkleio.nl](mailto:redactie@vgnkleio.nl). Vergeet niet uw adres bij de inzending te vermelden. Het antwoord op de histocrypto uit *Kleio 7, 2020* was: De graaf van Montecristo. De winnaar is Anneke van Dalen uit Den Haag. Zij wint de boekenbon van 20 euro. Gefeliciteerd!



## Mememes vanuit de middeleeuwen

De KB, de nationale bibliotheek, heeft een *meme generator* met afbeeldingen uit de middeleeuwen ontwikkeld. Memes zijn afbeeldingen met een vaak grappige tekst die breed gedeeld worden op het internet. Met de *meme generator* kan iedereen een nieuwe betekenis geven aan deze afbeeldingen, en ervaren hoe in de middeleeuwen afbeeldingen werden gebruikt om een boodschap te verspreiden – net als vandaag. Bij elke afbeelding zit een filmpje waarin een specialist het verhaal achter het plaatje vertelt. De *meme generator* is te vinden op [www.medievalmemes.org](http://www.medievalmemes.org) en is gratis te gebruiken.



## Abraham Kuyper als een glossy

De vele kanten van politicus en journalist Abraham Kuyper, hoewel ruim honderd jaar geleden overleden, roepen vragen op die nog steeds relevant zijn. Was hij een racist? Of op z'n minst een populist? Wat heeft hij betekend voor de politiek en de emancipatie van gewone Nederlanders? Deze en andere vragen krijgen een antwoord in *BRAM*, waarin vriend en vijand aan het woord komen. Het tijdschrift *BRAM* is voor € 7,99, te koop in de boekhandel of te bestellen via [www.gospel.nl/bram1.html](http://www.gospel.nl/bram1.html).



**Het volgende nummer van Kleio verschijnt op 24 maart**

## Meer dan elf miljoen!

Eind 2020 is de vernieuwde website van Netwerk Oorlogsbronnen online gegaan. Met innovatieve computeralgoritmes, meer aandacht voor achtergronden bij bronnen en verdiepende contextinformatie over historische gebeurtenissen en betrokken personen. Via [www.oorlogsbronnen.nl](http://www.oorlogsbronnen.nl) kun je gemakkelijk mooie bronnen vinden voor in de klas. Op de site staan ruim elf miljoen bronnen uit honderden collecties en deze wordt continu aangevuld met nieuw beschikbare bronnen, informatie over gebeurtenissen, personen en plaatsen, en artikelen over interessante onderwerpen. Handig voor de les en voor leerlingen om zelf op zoek te gaan naar bronnen.



NIEUW!  
4e editie  
Vmbo  
bovenbouw

## Geschiedeniswerkplaats brengt geschiedenis dichtbij!

De glasheldere structuur, leesbare teksten, veel aansprekend én functioneel beeld, online interactieve bronnen: Geschiedeniswerkplaats helpt je het vak geschiedenis dicht bij je leerlingen te brengen.

In Geschiedeniswerkplaats is geschiedenis niet alleen iets van vroeger, maar ook van nu. Zo koppelen je leerlingen actief het heden aan het verleden en leren ze de wereld beter te begrijpen. De methode is tevens kernachtig én compleet waardoor deze je leerlingen helpt bij het leren.

**FLEX: de perfecte mix van boek en online**

- Voor je leerlingen: persoonlijke digitale leeromgeving met adaptieve leerroutes voor automatisch differentiëren
- Voor jou: overzichtelijke resultatenpagina's voor snel formatief evalueren
- Actueel materiaal en boeken waarin leerlingen mogen schrijven en arceren!
- Stel je eigen digitale toetsen samen op verschillende cognitieve niveaus en differentieer optimaal

Vraag je gratis beoordelingspakket aan op  
[geschiedeniswerkplaats.noordhoff.nl](http://geschiedeniswerkplaats.noordhoff.nl) of via 088 5226888



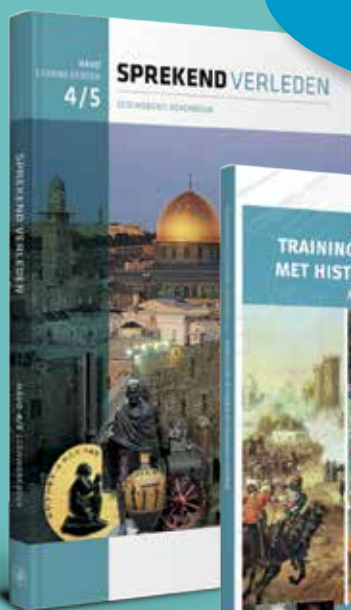
Noordhoff

Brengt je verder

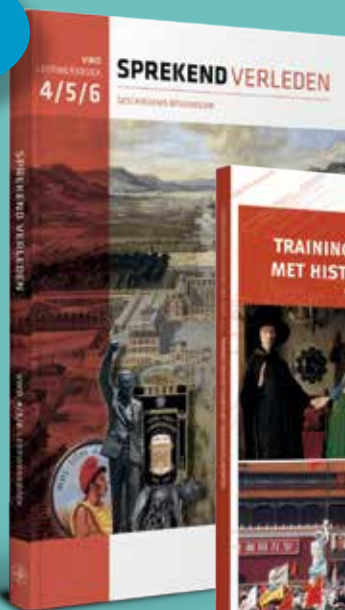
# SPREKEND VERLEDEN bovenbouw

én Examenkaternen met nieuwe Historische Contexten

Nieuwe zevende druk:  
leerwerkboeken  
voor havo en vwo!



HAVO



VWO



## Ontwikkeld voor het Centraal Examen vanaf 2021 en 2022

- Uitstekend historisch overzicht met leerbare vraag- en antwoordmodellen
- Voldoende keuzemogelijkheden voor thema's
- Vertrouwde kwaliteit van de Examenkaternen Geschiedenis voor de nieuwe Historische Contexten
- Aparte leerwerkboeken en Examenkaternen voor havo en voor vwo
- Structuur van de Examenkaternen nu ook in *Sprekend verleden*
- Ondersteunende ICT via SV-Digitaal en SV-Digibord
- De Examenkaternen kunnen bij iedere methode gebruikt worden

### Ook digitaal beschikbaar

9789462493469	Sprekend verleden - havo 4/5 - leerwerkboek - 7 <sup>de</sup> druk	€ 69,00
9789462493537	SV-Digitaal - Weblicentie ICT	€ 5,00
9789462493551	Sprekend verleden - vwo 4/5/6 - leerwerkboek - 7 <sup>de</sup> druk	€ 92,50
9789462493575	SV-Digitaal - Weblicentie ICT	€ 5,00
9789462493643	Training voor het Examen met Historische Contexten - havo vanaf 2021	€ 25,50
9789462493612	Training voor het Examen met Historische Contexten - vwo vanaf 2022	€ 27,50