

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.

Uit 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'.

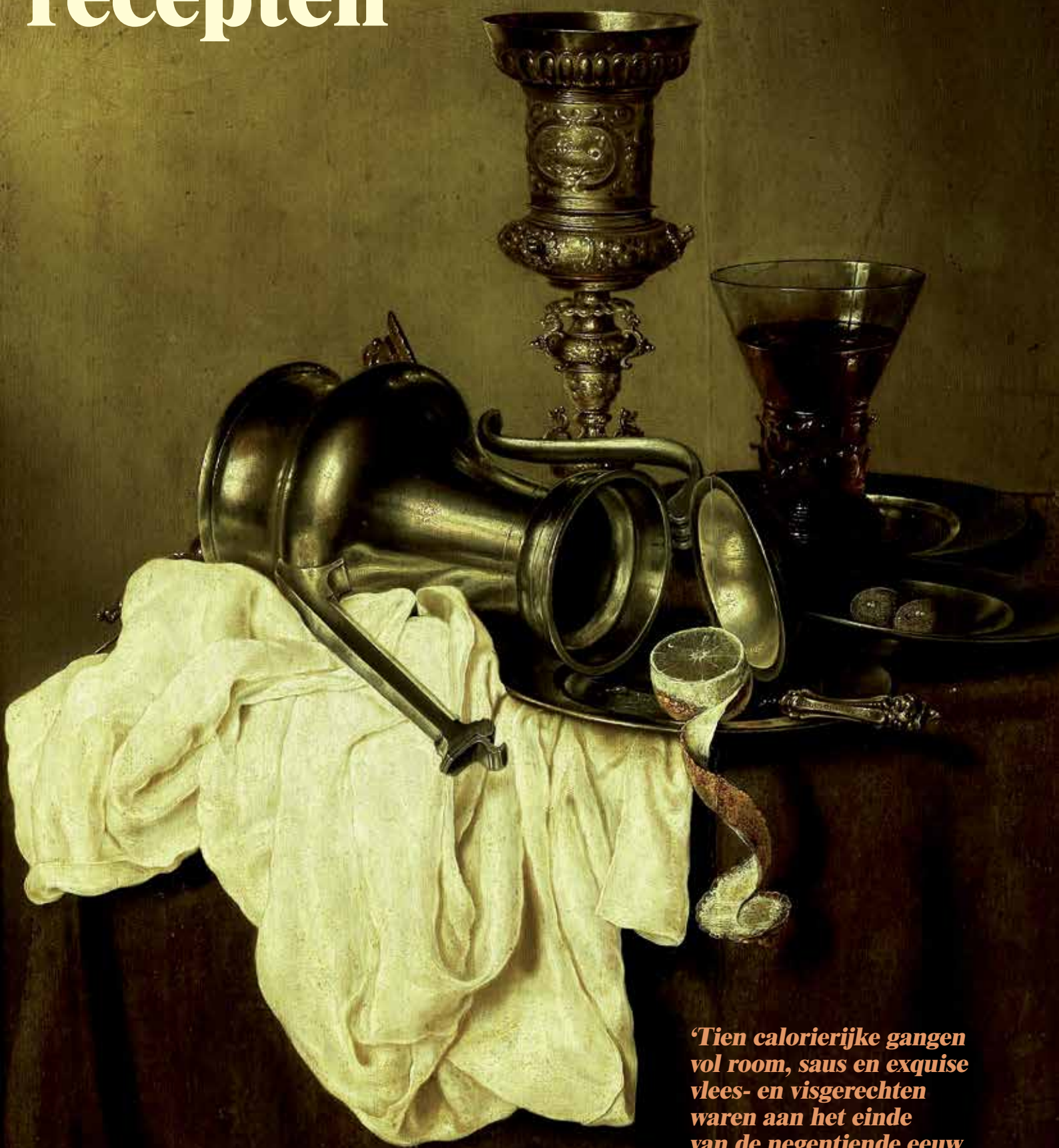
Nu valt aan het bestuderen van het menu van de onderklasse in de negentiende eeuw dus niet veel eer te behalen, maar de rijke bovenlaag liet het zich bij gelegenheid goed smaken. Diners van tien calorierijke gangen vol room, saus en exquisite

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.