

# Een kwestie van smaak?

## Het waarom van de specerijenhandel in de middeleeuwen

In mei van dit jaar is het 520 jaar geleden dat Vasco da Gama voet aan wal zette in India. Hij was de eerste die het land bereikte via een route rond Afrika (nadat Christoffel Columbus enkele jaren daarvoor had beweerd India via een westwaartse route te hebben bereikt). Eeuwen daarvoor was het zaadje voor deze ontdekkingsstocht al geplant, toen er al een enorme belangstelling voor het Verre Oosten bestond, ook al wist men niet precies waar het lag of hoe je er moest komen. Een van de grootste drijfveren achter deze handelsexpedities was de onstilbare honger naar specerijen.

**Maroussia Arnold** studeerde Middeleeuwse en Vroegmoderne Geschiedenis in Leiden en behaalde in 2015 haar masterdiploma met een scriptie over het gebruik van specerijen in drie middeleeuwse kookboeken.

**S**pecerijen zijn belangrijk voor de geschiedenis om drie redenen. Allereerst brachten ze op grote schaal verschillende culturen van de westerse, oosterse en zuidelijke werelden samen. Ten tweede stimuleerde de uitwisseling van specerijen de economische globalisatie waarbij acties in één gebied van de wereld grote gevolgen hadden voor mensen en gebeurtenissen op een ander verafgelegen continent. Ten slotte veranderden specerijen de eetgewoontes van mensen die als gevolg van de handel nieuwe culinaire ervaringen opdeden, waardoor hun manier van het klaarmaken, eten en waarderen van voedsel veranderde.<sup>1</sup>

De aantrekkingskracht van specerijen dateert al uit de oudheid. Ze werden in grote hoeveelheden geconsumeerd door de rijkste burgers van het Romeinse Rijk en met de handel erin viel veel geld te verdienen. De Arabieren haalden de kostbare producten uit Azië en leverden ze af bij handelsposten in het Middellandse Zeegebied (over zee) en aan de Zwarte Zee (over land). Zoals veel andere goederen waren ze gemakkelijk te vervoeren over de veilige en goed onderhouden handelsroutes die onder controle stonden van de Romeinen. Toen het Romeinse Rijk viel, kwamen de routes in handen van lokale machthebbers. Hierdoor werd het veel lastiger om handelsreizen te ondernemen, omdat deze heerschappen oorlog met elkaar voerden, verschillende religies aangingen en het onderhoud van de oude Romeinse wegen verwaarloosden. Als gevolg hiervan had men in West-Europa in de vroege middeleeuwen een weinig consistente invoer van specerijen.<sup>2</sup>

### Kruistochten

De kennismaking van de kruisvaarders met de keuken van het Midden-Oosten in de hoge middeleeuwen leidde tot een hernieuwde grootschalige Europese interesse in specerijen, waarvan de belangrijkste zwarte peper, gember, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, foelie en

saffraan waren. Ondanks de kruistochten en de aanhoudende strijd die de christenen voerden met de moslims, die alle toegangsroutes tot de specerijen in het Oosten in handen hadden, bleef de handel hierin doorgaan. Handelsverboden met de heidenen van de rooms-katholieke machthebbers van Europa, waaronder de paus, werden soms letterlijk omzeild. Economisch gewin en de toegang tot luxeproducten waren voor velen belangrijker dan religieus gelijk.<sup>3</sup>

De handel in het Middellandse Zeegebied werd vanaf de elfde tot en met de vijftiende eeuw gedomineerd door Italiaanse steden, met als koplopers Venetië en Genua. Vooral Venetië was een toplocatie, omdat het van daaruit relatief gemakkelijk was om de grootste toegangspoorten van de oosterse handelsroutes zoals Constantinopel, Aleppo en Alexandrië te bereiken. Eenmaal in Venetië aangekomen, werden de specerijen gelost voor distributie door heel Europa. Een deel daarvan werd direct doorverkocht aan handelaren uit het noorden. Een ander deel werd verscheept naar de Po-vallei, of met ezels door de Alpen naar handelsposten in Duitsland (Neurenberg) en Frankrijk (Montpellier) gebracht. Venetiaanse

<sup>1</sup> Maroussia Arnold, 'Dat smaakt naar meer!' Over het gebruik van zeven specerijen in drie middeleeuwse kookboeken (2015), p. 62.

<sup>2</sup> Sarah Peters Kernan, *The Medieval Spice Trade*, via [dcc.newberry.org/collections/the-medieval-spice-trade](http://dcc.newberry.org/collections/the-medieval-spice-trade).

<sup>3</sup> Manon Henzen, *Specerijen in de Middeleeuwen*, via [www.historischnieuwsblad.nl/culinaire-geschiedenis/specerijen-in-de-middeleeuwen](http://www.historischnieuwsblad.nl/culinaire-geschiedenis/specerijen-in-de-middeleeuwen).

<sup>4</sup> Jack Turner, 'The Spice that built Venice', in: *Smithsonian Journeys Quarterly* (2015).

<sup>5</sup> Kernan, *The Medieval Spice Trade*.





specerijencentra van het Oosten samenkwamen. Vanaf dat moment werden er zulke hoge tarieven geheven om goederen door de stad te mogen transporteren, dat er expedities werden gesponsord om nieuwe zeewegen naar Azië te vinden, om de Arabische handelaren en belastingen te kunnen ontwijken en direct toegang te verkrijgen tot de eilanden en plaatsen waar de specerijen vandaan kwamen. Deze ontdekkingsreizen – van onder anderen Columbus en Da Gama – markeerden het begin van een nieuw tijdperk.<sup>5</sup>

### Met gevaar voor eigen leven

Dit verhaal in vogelvlucht over het wie, wat, waar, wanneer en hoe van de specerijenhandel is interessant, en belangrijk om te weten. Een voor mij nog interessantere vraag, die binnen het historische debat de laatste jaren steeds meer aandacht heeft gekregen, is het *waarom* van de specerijenhandel. Waarom waren specerijen het waard om met gevaar voor eigen leven naar de verste uithoeken van de wereld te reizen, ►

Links: In de middeleeuwen kocht je specerijen bij een apotheek. Illustratie van een apotheek uit het *Tacuinum Sanitatis*, een middeleeuws handboek over gezondheid, veertiende eeuw. Onder: *Stilleven met vergulde bokaal* door Willem Claesz. Heda, 1635. Eregalerij, Rijksmuseum. Op het bord met oesters linksvoor ligt een opgerold stukje papier (een peperhuisje) met daarin peper.

galeien vervoerden de specerijen via de Straat van Gibraltar naar Londen en Brugge. Vanuit deze steden kwamen de kostbare producten terecht bij lokale specerijverkopers en apotheken, en van daaruit uiteindelijk bij de consumenten.<sup>4</sup> In de late middeleeuwen werden de Italiaanse handelaren gedwongen om grotendeels te stoppen met de handel via de bekende routes. In 1435 had het Ottomaanse Rijk Constantinopel veroverd, de stad waar alle routes over land naar de



waarvan het bestaan tot halverwege de veertiende eeuw vrijwel onbekend was?

Voor handelaren waren de beweegredenen logisch. Zij konden, als ze de verschillende gevaren van piraten, stropers, politieke en religieuze conflicten en schipbreuk het hoofd hadden geboden, enorme bedragen rekenen voor hun kostbare handelswaar. De prijzen werden nog eens opgedreven door de tarieven die ze zelf hadden moeten betalen om hun goederen door verschillende rijken en handelsposten te loodsden. Afhankelijk van het soort specerij konden handelaren 50 tot 60 procent meer vragen dan de inkoopprijs. Sommige handelaren vroegen zelfs 100 procent meer. Daar stond tegenover dat een groot deel van deze prijsverhogingen werd veroorzaakt door de invoertarieven, waardoor de uiteindelijke winst voor de handelaren lager lag. Hoe dan ook was de waarde van specerijen torenhoog. In de late middeleeuwen, toen er jaarlijks duizenden tonnen specerijen via Venetië werden geïmporteerd, kwam de waarde van deze specerijen overeen met de waarde van de jaarvoorraad aan graan voor anderhalf miljoen mensen. In het vijftiende eeuwse Engeland kostte een pond peper meer dan twee keer het dagloon van een ambachtsman. Een pond kruidnagels kostte bijna vijf keer het dagloon. Saffraan spande de kroon; een pond daarvan kostte een heel maandloon. Deze prijzen varieerden in heel Europa en schommelden in het verloop van de tijd, maar de hoofdgedachte bleef dat specerijen immens duur waren.<sup>6</sup>

Waarom waren specerijen zo gewild dat men bereid was er zoveel geld aan uit te geven?

Een veelgebruikte en populaire verklaring is dat specerijen werden gebruikt voor de conservering van vlees, aangezien men nog geen beschikking had over een koelkast of diepvries. Op het eerste gezicht klinkt dit logisch, maar inmiddels is dit idee achterhaald. De elite die zich specerijen

kon veroorloven, had vanwege haar vermogen het grootste gedeelte van het jaar toegang tot vers vlees. Bovendien waren er een hoop andere technieken bekend om vlees langer te kunnen bewaren, zoals zouten, pekelen, roken en drogen. De gedachte dat de peperdure specerijen, die helemaal van de andere kant van de wereld moesten worden gehaald, alleen maar zouden zijn gebruikt om de smaak van bedorven vlees te verdoezelen, is zeer onwaarschijnlijk te noemen. Daarbij nam de specerijconsumptie af ver voordat er koelinstallaties werden uitgevonden. Ook werden specerijen aan velerlei vleesloze gerechten toegevoegd, zoals soepen, groentes, taarten, jams, geleien en dranken. Conservering was dus absoluut niet de voornaamste gebruiksreden.<sup>7</sup> Waar kwam de begeerte dan vandaan?

Grofweg zijn er drie manieren aan te wijzen waarop specerijen in de middeleeuwen werden gebruikt, namelijk als parfum en geurstof bij religieuze rituelen, als preventief middel of medicijn tegen ziektes en kwaaltjes en als ingrediënt in de keuken.

### Aangename geuren

Allereerst de aromatische eigenschappen van specerijen. In een tijd waarin de algemene hygiëne en persoonlijke verzorging enorm te wensen overlieten en de ongeplaveide straten als open riool en vuilstortplaats werden gebruikt, werden de aangename geuren van bijvoorbeeld wierookhars en mirre zeer gewaardeerd. Naast dat ze lekker roken, hadden deze specerijen ook een belangrijke religieuze waarde. De drie wijzen uit het Oosten schonken de pasgeboren Christus immers mirre en wierook, naast goud. Altaren in kerken werden gezuiverd met behulp van deze geurstoffen. Het reinigen van de lucht valt samen met de tweede manier waarop specerijen werden gebruikt: als preventief middel of medicijn. Er werd gedacht dat ziektes in de vorm van giftige dampen werden ingeademd of via de poriën het lichaam binnendrongen. De aangename, voedende geuren van parfums en zepen werden geacht de geest te versterken en kwade luchten te verdrijven.

Een andere medische theorie die in de middeleeuwen een enorme invloed had, was de humorenleer. Deze theorie, gebaseerd op ideeën uit de Griekse oudheid, in het bijzonder van Hippocrates en Galenus, ging ervan uit dat mensen bestonden uit de lichaamssappen gele gal, zwarte gal, bloed en slijm. Deze humoren oefenden invloed uit op iemands karakter, humeur en gezondheid. Ziekte was het gevolg van een humorale disbalans, en een goede manier om de humoren in balans te houden was het volgen van het juiste dieet. Voedsel bezat volgens de leer namelijk ook humorale eigenschappen en een juiste consumptie kon het evenwicht van het lichaam herstellen. Specerijen kregen voornamelijk de

Een medische theorie die in de middeleeuwen een enorme invloed had, was de humorenleer. Weergave van de vier humoren, choleric, sanguinisch, flegmatisch en melancholisch in een medische tekst uit Engeland, 1553. Yale University Library.



eigenschappen heet en droog toegeschreven, waardoor ze uitermate geschikt waren om de koude en natte eigenschappen van bijvoorbeeld vlees en vis tegen te gaan. Door het kunnen temperen van de humoren werd er vanuit gegaan dat specerijen helende krachten bezaten.<sup>8</sup> Natuurlijk speelde niet alleen de veronderstelde medische werking van de specerijen een rol in de gerechten waaraan ze werden toegevoegd. De derde reden voor het gebruik van specerijen was hun smaak. Zoals eerder vastgesteld, werden ze niet ingezet om de smaak van verrotting van vlees tegen te gaan, maar er was wel een andere smaak die ze konden verbloemen, namelijk die van gezouten vlees. In de wintermaanden was vers vlees erg schaars omdat er door de vrieskou geen voedsel voor de kuddes meer kon groeien. Wanneer het grasland af begon te sterven, moest een groot deel van de dieren geslacht worden. Het vlees dat niet binnen een aantal dagen opgegeten kon worden, werd ingemaakt met zout. Bijna al het vlees dat van november tot de lente werd gegeten, smaakte droog, taai en zout, en moest lange tijd geweekt en gekookt worden om de structuur te verbeteren. Dit weinig aantrekkelijke dieet werd nog verder ingeperkt door religieuze leefregels. Tijdens de veertig dagen durende vastentijd, op vrijdagen en andere vastendagen op de religieuze kalender – bij elkaar bijna de helft van het jaar – was zelfs het gezouten vlees verboden. Vis werd beschouwd als een geschikte vervanger, maar ook dat werd gepekeld, gezouten en gedroogd. Specerijen konden, voornamelijk in de vorm van pikante sauzen, het eentonige en afstompende dieet verlevendigen.<sup>9</sup>

### Luxegoederen

Vanwege de enorme zeldzaamheid konden alleen de rijkste elites van de middeleeuwen zich de smaakmakende specerijen veroorloven. Een groot deel van hun aantrekkingskracht lag echter niet in het feit dat ze goed smaakten, maar in het gegeven dat ze er goed uitzagen. Samen met andere luxeproducten waarmee ze steeds werden gearrangeerd, zoals edelstenen, vachten, tapijten en spiegels, beantwoordden specerijen aan de behoefte van de adel om te pronken en zich te onderscheiden. Daarmee waren ze een onderdeel van *conspicuous consumption*, dat wil zeggen het verkrijgen van luxegoederen waarmee publiekelijk de eigen welvaart wordt getoond en waarmee de eigen sociale status wordt versterkt. Specerijen waren dan wel niet zo opvallend als kleding, paarden en andere aristocratische rekvisieten, maar ze waren net zo goed symbolen van een noble status en prestige. Ze werden begeerd, maar niet op een ondoordachte manier. Integendeel. Adellijke superioriteit werd dan wel op een goddelijke manier verleend, maar aan de aardse hoven moest die verhevenheid steeds worden be-

vestigd. Dat kon bijvoorbeeld door het geven van specerijen als cadeaus bij formele correspondentie en diplomatie, maar ook door ze op te dienen bij feestmalen, die op zichzelf ook bedoeld waren om welvaart te presenteren en de sociale rangorde in stand te houden. De hevig gekruide gerechten en vooral de schitterend versierde specerijcontainers die op tafel werden gezet, zoals te zien op de afbeelding hieronder, zorgden ervoor dat je niet om de rijkdom van de gastheer heen kon.<sup>10</sup> De lekkere geur, de helende krachten en de rijke uitstraling maakten dus dat specerijen een van de meest begeerde luxeproducten van de middeleeuwen waren. Nu denkt u misschien: waren ze niet ook gewoon geliefd omdat men ze lekker vond smaken? Daar heeft u een goed punt. Maar omdat smaak een subjectieve, vergankelijke en onuitsprekelijke sensatie is, is de historische ervaring van specerijen vanuit dat oogpunt helaas verloren gegaan. In bronnen zoals kookboeken wordt eigenlijk niet gesproken over de smaak van een gerecht of ingrediënt. Wat dat betreft is het vooral iets individueels – letterlijk een kwestie van smaak. ■



<sup>6</sup> Kernan, *The Medieval Spice Trade* en John Munro, *The Consumption of Spices and Their Costs in Late-Medieval and Early-Modern Europe: Luxuries or Necessities?*, via [www.economics.utoronto.ca/munro5/SPICES1.htm](http://www.economics.utoronto.ca/munro5/SPICES1.htm).

<sup>7</sup> Arnold, 'Dat smaakt naar meer!', p. 7-8 en Munro, *The Consumption of Spices*.

<sup>8</sup> Kernan, *The Medieval Spice Trade*, Piero Camporesi, *Het Onvergenkelijke Vlees. Heil en heling in de middeleeuwen en de vroegmoderne tijd* (1984), p. 212-220 en Arnold, 'Dat smaakt naar meer!', p. 14-15.

<sup>9</sup> Arnold, 'Dat smaakt naar meer!', p. 8-9.

<sup>10</sup> Ibidem, p. 13-14.

De gouden specerijcontainers op het midden van deze bankettafel zijn zo groot dat ze de kronen van de aanwezige heren overtreffen. *The Performance of a Crusade Play at King Charles V's Feast (detail)*, Master of the Coronation of Charles VI, Paris, about 1375-80. From *Great Chronicles of France (Grandes chroniques de France)*. Bibliothèque nationale de France, Paris. Ms. fr. 2813, fol. 473v.

### Verder lezen

Charles Corn, *The Scents of Eden: A Narrative of the Spice Trade* (1998).

Fred Czarra, *Spices. A Global History* (2009).

Andrew Dalby, *Dangerous Tastes: The Story of Spices* (2000).

Paul Freedman, *Out of the East. Spices and the Medieval Imagination* (2009).

Jack Turner, *Spice: The History of a Temptation* (2004).