

Voedsel als cultureel en ruimtelijk fenomeen

De rijke stad, de gevulde tafel en de mondige boer



Tjirk van der Ziel is economisch geograaf (Universiteit Utrecht) en ruraal socioloog (Wageningen Universiteit) en werkt momenteel als docent en onderzoeker bij de Christelijke Hogeschool Ede. Daarnaast schrijft hij boeken en essays vanuit zijn eigen journalistiek onderzoeksbureau, GeoWritings. Aandachtsvelden zijn duurzaamheid, landschap, platteland, landbouw en regionale voedselketens. Centraal daarbij is de rol van plaats, identiteit en (lokale) verhalen als vertrekpunt voor het ontwikkelen van meer verantwoordelijkheidsbesef voor de aarde. Hij is onder andere lid van Transitions Towns, een beweging van lokale gemeenschappen waarin mensen samenwerken om hun leven op het gebied van wonen en werken zelfvoorzienender te maken.

Als de jonge Engelsman Fynes Moryson in de vroege ochtend van 3 november 1592 in Amsterdam voet aan wal zet, kijkt hij zijn ogen uit. Hij is dan al anderhalf jaar op pad om heel Europa te doorkruisen en daarvan uitvoerig verslag te doen, maar dit had hij nog niet eerder gezien: houten funderingen onder water die meer zouden kosten dan de huizen die ze schragen. Hij doorkruist de nauwe straten en beklimt de stadsmuur, hoger dan de meeste gebouwen, met een fraai uitzicht op reeds verkavelde velden erachter, met hier en daar een splinternieuwe regentenwoning, volledig ingericht. De volgende stadsuitbreiding zit er aan te komen. 's Avonds drinkt hij een glas Spaanse wijn en deelt zijn kamer met een landgenoot.

De volgende dag trekt Fynes verder, maar Amsterdam heeft hem bekoord. De stad lijkt bovendien een perfecte overstapplaats voor verkenningstochten. De zomer erop is hij er opnieuw, en twee jaar later, vlak voor de kerstdagen, nog eens. De volgepakte schuiten, de hoge pakhuizen, de deftige panden langs de Singelgracht, de tientallen markten met verse etenswaar, de zwermen burgers, bankiers, grossiers, kooplui, ambachtslieden en handelaren uit vele streken met hun mengelmoes van tongval en talen; Amsterdam is een wereldstad in wording, een bezienswaardigheid.

Fynes verkent andere steden, per rijtuig, zeilschip en arrenslee, waarbij hij stevast bij andere passagiers polst of ze worden opgelicht of niet. De avontuurlijke Brit blijft zich verbazen. Over de welvaart die ondanks de belastingdruk vanwege de oorlog tegen Spanje hoger is dan elders. Over vrouwen die net als hun mannen zaken doen, tot in buitenlandse steden toe, over de vrije omgang tussen jongens en meisjes, over straten en stegen en stoepen die voortdurend worden geveegd, gewassen, geschrobd en geboend - je kunt er zo van eten - en over bier dat zelfs van betere kwaliteit is dan de pint in zijn thuisland. Rijke regenten, merkt hij verder op, kleden zich in het openbaar nogal zuinigjes, want praal doet er niet toe. Hun huizen zijn fraai maar niet uitzonderlijk exorbitant. Van overdaad houden Nederlanders niet.

Nog iets anders valt hem iets op. Boter en kaas zijn zo'n beetje de snacks van jan en alleman. Niets is gewoner, noteert Fynes in zijn opschriftboekje, dat zelfs gegoede burgers er totaal geen been in zien om zittend voor hun deur of dreutelend op het marktplein een homp brood met boter en kaas naar binnen te werken. Mannen en vrouwen dragen ze in blikken of trommeltjes mee. Het lijkt of ze aldoor en overal eten, eten en eten, maar manieren zijn er niet bij, denkt hij bij zichzelf. Zelfs elke maaltijd begint en eindigt met boter, waarmee de gezouten vis rijkelijk wordt bestreken. En het hoofdmaal? Dat wordt op een open vuur bereid. Hij kijkt beduud toe hoe Nederlanders het vlees niet aan een spits ►

rijgen om te roosteren, maar ze in kleine stukken snijden en deze dan met hompen vet en wortelen in aarden potten stoppen. De naam van dit gerecht vindt hij maar moeilijk: hutspot.

*

Het zijn rake observaties van Fynes Moryson. In zijn bijna journalistieke reisverslagen houdt hij tot op de cent nauwkeurig bij hoeveel hij uitgeeft en wat en met wie hij eet. Het valt hem daarbij op dat er bij de dagelijkse maaltijden nauwelijks klassenverschillen bestaan. De hutspot bijvoorbeeld, wordt door iedereen gegeten, van seizoensarbeider tot huursoldaat en van de molenaar tot de vermogende patriciër. Deze stoofschotel met vlees en groenten, sober maar voedzaam, zou een halve eeuw later zelfs tot nationaal gerecht worden verheven. In kookboeken die dan verschijnen staat stevast het standaardrecept waarop naar hartenlust kan worden gevarieerd, al naar gelang de groente van het seizoen.

Als luxe voedsel vormt vlees een graadmeter van de welstand. Zo krijgen studenten vrijwel dagelijks zowel 's middags als 's avonds een stuk vlees opgediend. Gestoofd maar ook gebraden, wat duurder is. Als Fynes zich voor enkele maanden aan de universiteit van Leiden inschrijft, zodat hij kan aanschuiven, ziet hij hoe goed de Nederlandse studenten het hebben. Maar ook eenvoudige burgers als winkeliers, handwerkslieden, gildebreders en geschoolde arbeiders eten vlees. In de stedelijke gasthuizen die zich over de armen en zieken ontfermen, wordt eveneens vlees geserveerd, soms elke dag.

Toch is vlees niet voor iedereen weggelegd. De laagste klasse moet het doen met wat vis. En de porties bij de middenstander zijn ook niet bepaald groot. Op dit punt openbaren zich de verschillen: alleen de heersende klasse kan het zich veroorloven vele soorten wild en gevogelte en gekookte en gebraden verse vleeslappen te laten aanrukken. Dat vindt bij speciale gelegenheden plaats, op het stadhuis of in de zalen van rijke schutters of succesvolle rederijders. Dan gaan de deuren dicht - dit zijn de feesten voor de elite, omgeven door rituelen en ceremonies. Op het menu staan, naast vlees, groenten en pasteien, taarten en confituren, en veel bier en buitenlandse wijn.

Al vroeg kent Nederland een bijzonder dualisme. Aan de ene kant heerst er een sterke drang tot gelijkheid en sober leven - niemand moet denken een streepje voor te hebben. Maar achter de façade van gelijkheid wordt voedsel, en vooral vlees, gebruikt om zich te onderscheiden met uitbundig feestgedruis. Zoals dat meestal gaat, spiegelen de andere standen zich aan de bovenlaag. In de historische ontwikkeling van het eetgedrag zijn het de vermogende stedelingen die de toon zetten. En het zijn de steden waar zij wonen die de voedselproductie dichtbij en verder weg beïnvloeden. Voedsel is een cultureel én een ruimtelijk fenomeen, zeker in de Lage Landen, het eerste sterk verstedelijkte gebied ter wereld.

Het beste vlees komt van ver

Als Fynes Moryson op zijn eerste kennismaking met Amsterdam even was doorgelopen richting de Kalverstraat, dan moet hij daar zijn gestuit op een najaarsmarkt waar bruine, langpotige, ietwat gedrongen maar weldoorvoede ossen worden verhandeld. Terwijl de dieren aan palen staan vastgebonden, proberen jonge boeren een stel opgewonden straathonden uit de buurt te houden. Een marktmeester houdt een oogje in het zeil, want het is in deze tijd een komen en gaan van kopers die voor de winter hun slag willen slaan. Dit ossenvlees is het allerbeste, een delicatessen waarbij je de vingers een voor een aflikt. Een paar straten verderop, in een grote hal aan de Nes, zijn potige vleeshouwers aan het werk, met achter hun rug de opgehangen karkassen van net geslachte ossen.

Die ossen, weet Fynes inmiddels van zijn reizen, zijn niet van hier. Ze komen uit Jutland en Sleeswijk-Holstein. Geef de Hollanders eens ongelijk, schrijft hij verder: ze zijn ijzersterk in de scheepvaart. Op zee hebben ze de Spanjaarden het nakijken gegeven. Al zitten ze nog midden in de strijd op land, hun welvaart staat of valt met handeldrijven. Naast boter en kaas hebben ze misschien niet veel te bieden, maar het heen en weer vervoeren van allerhande goederen levert veel geld op. Er is geen plek op de wereld waar ze niet zitten, overdrijft hij, en op haast jaloerse toon over de combinatie van lef en zeemanskunst: Hollanders zijn geboren en getogen op het water - de navigatie zit in hun genen.

*

“Hollanders zijn ijzersterk in de scheepvaart. Op zee hebben ze de Spanjaarden het nakijken gegeven. Al zitten ze nog midden in de strijd op land, hun welvaart staat of valt met handeldrijven.”



De vraag naar vlees begon in Hamburg en Lübeck. Omdat de Duitse steden zelf niet genoeg slachtrunderen hadden voor hun groeiende bevolking, richtten ze de blik naar het noorden. Daar trokken Deense koningen al sinds de twaalfde eeuw steeds meer gronden naar zich toe en dwongen boeren tot het pachten ervan, terwijl aristocraten in Sleeswijk-Holstein de scepter over landgoederen zwaaiden. Samen zorgden ze ervoor dat de opbrengsten van de export rechtstreeks in hun schatkisten terugvloeden. Met de winsten konden ze fraaie landhuizen bouwen, buitenlandse reizen ondernemen en kostbare oorlogen tegen de Zweden bekostigen.

Duitse handelaren kochten hele kuddes ossen op. Als makke schapen liepen ze over landwegen naar het zuiden. Al duizenden jaren worden stieren gecasteerd; door dit zogeheten ossen worden de dieren tammer en gemoedelijker, zodat ze maar weinig eisen aan hun voer stellen. Het is vrij eenvoudig om met een kudde langere afstanden af te leggen. Maar bovenal, en daar ging het om, zetten ossen meer voedsel om in vet en smaakt hun vlees een stuk malser. Dankzij inzouten kan ossenvlees lange tijd bewaard blijven zonder dat het de smaak aantast. Vooral Deens vlees kent een fijnvlezige structuur die het zout goed opneemt.

Zulk eersteklas vlees bleef natuurlijk niet lang onopgemerkt. Zuidelijker gelegen steden als Osnabrück en Münster begonnen ook ossen in te voeren. In hun kielzog volgden Groningen, Kampen, Hasselt, Zwolle, Deventer, Utrecht en Nijmegen, en daarna Haarlem, Leiden, Delft, Schiedam, Alkmaar, Hoorn en Amsterdam. Overal vormden zich markten. Deense drijvers, al snel 'ossennannetjes' genoemd, kwamen ze maar wat graag brengen.

Nu was veehandel in de Lage Landen niet onbekend; al in 1220 werden ossen

gekocht. Over de herkomst van die dieren is weinig bekend, maar de Deense connecties moeten de import een flinke impuls hebben gegeven. De Denen konden aan de groeiende vraag voldoen; ze wisten een goed en betaalbaar product op de markt te zetten dat uitstekend was afgestemd op de behoefte van de bevolking. Hun ossen werden zelfs goedkoper dan vee uit de directe omgeving van de steden.

Er was nog een reden waarom de vraag naar vlees steeg. In de late Middeleeuwen moesten katholieken vele vastendagen in acht nemen, bovenop de twee vleesloze dagen per week. Na de Reformatie raakten deze kerkelijke voorschriften uit de mode, vooral toen de Tachtigjarige Oorlog met Spanje uitbrak en een stroom protestanten in Zuid-Nederlandse steden naar het noorden op gang kwam. Zo kromp Antwerpen binnen 23 jaar van 100.000 naar 43.000 inwoners. De protestanten streken neer in Hollandse en West-Friese steden die daardoor al snel uit hun voegen barstten. Zij kenden geen beperkingen rond vleeseten. Bovendien betekenden hun kapitaal en netwerken een impuls voor de scheepvaart, die het dik ingezouten ossenvlees tijdens de lange reizen goed kon gebruiken.

Voedsel werd een lucratieve zaak. Hier viel winst te behalen! Voldoende reden voor welgestelde stedelingen om grif geld neer te tellen voor het droogmalen van talloze binnenmeren die toch maar voor overstromingsgevaar zorgden. Beemster, Schermer en Wormer werden splinternieuwe landbouwgronden. Ze waren aanvankelijk bestemd als akkerland, maar in de praktijk bleken ze veel te drassig. Uiteindelijk liet men hier ook ossen lopen. Dat weerhield de droogmakers er niet van met nieuwe plannen te komen. Tienduizenden hectare prima poldergrond kwamen erbij. En ook over de grens waren ze geliefd. Met pen en

paslood en volle beurzen van Hollandse handelshuizen in de knapzak reisden ze af naar Frankrijk, Engeland en Noord-Italië om daar moerassig land in cultuur te brengen.

In die welvarende zeventiende eeuw lieten rijke regenten en kooplieden - vooral uit Amsterdam - op het platteland fraaie buitenplaatsen bouwen van waaruit ze konden uitkijken op de grazende kuddes. Ze betaalden grof geld aan kunstschilders om het landschap op het doek vast te leggen. En men schreef elkaar brieven over methoden waarmee de vetheid van het vlees kon worden verbeterd. De os werd groter en steviger; woog een middeleeuws exemplaar gemiddeld 150 kilo, rond 1600 was het gewicht al verdubbeld. Zo ontpopte dit deel van de Republiek zich tot het belangrijkste vleesconsumptiegebied van West-Europa.



Als opkomende zeenatie lag het voor de hand de ossen per schip naar Nederland te vervoeren. Soms waren het enorme vloten die over de Noordzee zeilden, opgezet en betaald door compagnieën van rijke kooplieden. Zo verscheen in het voorjaar van 1624 een konvooi van honderden schepen aan de rede van Enkhui-zen met liefst 11.769 ossen aan boord. Daarmee was in één klap bijna driekwart van de jaarlijkse binnenlandse behoefte aan ossenvlees binnen.

Toch was dit een uitzondering. Zeetransport viel in het niet bij de route over land. Weliswaar deden de kuddedrijvers er vijf tot zes weken over, maar het was goedkoper, er loerden geen kapers en men was minder afhankelijk van de weersomstandigheden. Een ruwe zee leverde te veel stress op met kans op dode dieren die pardoës overboord werden gegooid. Een schipbreuk betekende helemaal een financiële strop. Zo sjokten kuddes over

mulle landwegen van soms twintig meter breed, met hoge balen op de rug; hooi als voer voor de dieren, stro als nachtbéd voor de drijvers.

Aanvankelijk dreven de Deense ossenmannetjes de kuddes zelf naar de markten, maar dat werd op den duur geen doen. Het belangrijkste trefpunt waar ze zaken wilden doen, werd Wedel aan de oever van de Elbe, in de buurt van Hamburg. Meestal ging het om twintig- tot dertigduizend ossen die daar jaarlijks van eigenaar verwisselden, maar er waren ook jaren bij met dubbele aantallen. De Wedelse markt werd zo druk, dat handelaren steen en been klaagden over het gekrioel van mensen en dieren, over een tekort aan pramen om de ossen de Elbe over te zetten, over gesjoemel met foaien en regelrechte oplichting. Dat zaten de Hollanders niet lekker. Zodra de kans zich voordeed, gingen ze de ossen zelf uit Jutland halen.

*"Men schreef
elkaar brieven
over methoden
waarmee de
vetheid van het
vlees kon worden
verbeterd."*

De kooplieden deden hun aankoop in het voorjaar. De sterk vermagerde ossen konden dan na aankomst nog enkele maanden op de sappige Hollandse weiden aansterken en zich rond eten, voordat in het najaar de slagers de messen slepen. Burgers kochten op de markt een halve of hele os die ze vervolgens lieten roken of inzouten. Van het gepekelde deel verdwenen zondags stukken in de hutskookpan om in de loop van de week te worden opgegeten, het gerookte deel was voor de zomerdag, bij de sla en het fruit.

In meerdere opzichten waren ossen gewilde dieren. Ze konden robuuste trekkracht leveren op naburige akkers, ze hielden het gras kort en maakten de grond met hun uitwerpselen vruchtbaar. Ook na de slacht kon men nog een tijd vooruit: van de huid werd kleding of schoenen gemaakt, met gal kon men vlekken verwijderen of verf fabriceren, het vet ging naar de kaarsenmakerij, het haar diende als vulling voor kussens en speelgoed, de botten werden gebruikt voor kammen of als straatplaveisel. Kortom, van een os bleef weinig onbenut.

Het weiden van ossen kostte eigenlijk weinig inspanning. Maar op de Hollandse weiden liepen ook melkkoeien rond, en die boden andere afzetmogelijkheden. Terwijl de boeren elke dag druk bezig waren met melken, ontdekten de boerinnen dat in de steden een groeiende markt voor luxere producten sluimerde. Wilde de burger smeūige boter? Dan leveren we dat. Bliefde men liever extra romige kaas? De stevige armen zorgen ervoor. Tijdens zijn bezoek viel Fynes Moryson er met zijn neus midden in. Hier werd de basis van de latere zuivelindustrie gelegd - halverwege de zeventiende eeuw was Holland veruit de grootste exporteur van room en boter.

Dat boerinnen hun gang konden gaan, had te maken met de eigendomsverhoudingen die sterk verschilden met de omstandigheden in Denemarken en Sleeswijk-Holstein en veel andere gebieden in Europa. Daar bepaalden grootgrondbezitters wat de pachtboeren moesten verbouwen of welk vee ze moesten houden. Maar omdat in West-Nederland de eerste veengronden door boeren waren ontgonnen, was er geen alleenheerschappij. Hier bestond geen feodaal systeem dat de opbrengsten van het land afroomde. Hier werkte iedereen met elkaar om samen droge voeten te houden. Hier was de landbouw een particuliere zaak. De boer leefde in relatieve vrijheid, wat de commercialisering van de agrarische sector in de hand werkte.

De eerste steden

Geen stad zonder platteland. Vanouds bestaat er een innige verwevenheid tussen boer en burger, tussen producent en consument. Het marktplaats waar vraag en aanbod elkaar treffen, vormt de oerkern van elke stad. De gangbare opvatting luidt dat steden ontstaan zodra boeren bescherming bij elkaar zoeken en een aarden wal opwerpen, gevolgd door een houten omheining. In zo'n nederzetting komt vanzelf meer voedsel beschikbaar dan men zelf nodig heeft. Sommigen kunnen zich dan richten op zaken zoals ambacht, handel of administratie.

Een recentere visie vloeit voort uit archeologische vondsten op plekken waar de eerste steden zich hebben ontwikkeld. Pottenbakkers blijken daarin een cruciale rol te hebben gespeeld. In Mesopotamië, de oudste vindplaatsen in het huidige Irak, zijn vele soorten kopjes, bekers, borden, schalen, vaten, kruiken en kelken opgedoken. Deze potten tonen wat betreft vorm en decoratie zoveel overeenkomsten, dat er sprake moet zijn geweest van een productie op haast industriële schaal. De hoge graad van perfectie werd bereikt in Catal Hüyük in het zuiden van Turkije, negenduizend geleden, de oudste stad ter wereld.

In Catal Hüyük stonden de huizen zo dicht opeengepakt dat een ladder in een dakgat de enige manier was om er binnen te komen. Maar was het wel een stad? De naar schatting tienduizend mensen die er woonden, waren geen fulltime ambachtslieden, handelaren of geestelijken, volledig aangewezen op boeren. Opgravingen laten zien dat elk gezin voor zijn eigen voedsel zorgde. De bewoners combineerden het beste van twee werelden: enerzijds trokken ze als jagers erop uit op zoek naar wilde dieren en planten, anderzijds hielden ze kleinvee en verbouwden gecultiveerde gewassen. Catal Hüyük leek niet meer dan een fors uit de kluiten gewassen dorp, nog volop agrarisch van karakter. Op die plek leerde men voedsel intensiever bewerken en voor langere tijd bewaren - voldoende prikkels om het pottenbakken onder de knie te krijgen.

Archeologen vonden echter meer. Ze troffen ringen, armbanden, broches, halskettingen, messen en spiegeltjes van lavaglas aan. Hier moeten ook talentvolle kunstenaars hebben gewoond, naast wevers, timmerlieden en steen- en metaalbewerkers. En kooplui, met een fijne neus voor handel. Zij konden zich bekwamen in hun vak, terwijl anderen zich gingen toeleggen op de landbouw.

“In steden sluimerde een groeiende markt voor luxere producten.”

Weliswaar balanceerde Catal Hüyük tussen dorp en stad, hier werd de basis gelegd voor het latere stadsleven. Het waren de steden die boeren steeds vaker zullen aanzetten tot hogere productie en verdere specialisatie.

Vanaf het begin bleek de mens echter kwetsbaar wanneer hij de natuurlijke gesteldheid niet in acht nam. In Mesopotamië bestond een uitgekiend vlechtwerk van kleine en grote irrigatiekanalen, maar verzilting luidde de neergang in. In Egypte zwenkte de welvaart mee met de vruchtbare boorden van de Nijl, maar telkens lag overstromingsgevaar of juist uitdroging op de loer wanneer de hydraulische werken - dammen, dijken en kanalen - werden veronachtzaamd. Het klassieke Athene kende geen tekorten, maar het rooien van beboste heuvels in de omtrek leidde tot erosie van de toch al droge grond. Daardoor moest voedsel, in de eerste plaats graan, van bondgenoten rond de Zwarte zee worden ingevoerd.

Het oude Rome was van een geheel andere orde. Rond het begin van de jaartelling telde de stad het ongekende aantal van één miljoen inwoners - de eerste metropool ter wereld. Het heeft de bestuurders heel wat hoofdbrekens gekost om te bedenken hoe ze die enorme massa moesten voeden. Op het platteland bezaten ze villaboerderijen waar hun slaven zorg droegen voor groenten, fruit, pluimvee en visvijvers, maar dat was bij lange na niet voldoende. Dankzij veroveringstochten werd het hele Middellandse Zeegebied ingelijfd en direct ingeschakeld: vlees uit het noorden van Italië en Gallië, olijfolie uit Zuid-Spanje, honing uit Griekenland, kruiden en specerijen uit het oostelijk deel, graan uit Noord-Afrika.

De bestuurders wisten dat voedseltekort tot rellen zou kunnen leiden. Omdat ze veel belang hadden bij maatschappelijke stabiliteit, werd de rust afgekocht door alle vrije, volwassen Romeinse mannen elke maand een rantsoen spotgoedkoop en zelfs gratis graan te verstrekken; in feite een oude vorm van crisismanagement. Soms vielen ook de armste burgers onder de regeling. Dat heeft Rome lang in het zadel gehouden, maar uiteindelijk verkruimelde dit wereldrijk. Bij de vele oorzaken speelde zeker mee de uitputting van de Noord-Afrikaanse bodem als gevolg van langdurige monoculturen.

*

Als bakermat van de Westerse beschaving wordt meestal verwezen naar Athene en vooral Rome. Wat heeft de Grieks-Romeinse wereld op voedselgebied gebracht?

Bijvoorbeeld dit: gelijkheid is een groot goed. Bij openbare feestmalen in Athene krijgen alle deelnemers gelijke porties. In Rome laten talloze rijken een deel van hun rijkdom ten goede komen aan de gemeenschap door spelen en festivals te sponsoren. Sommigen stellen hun landgoederen met boomgaarden en groentetuinen open voor de minder bedeelden, of organiseren daar gratis maaltijden. Met andere woorden, voedsel kent een sociale waarde. De burgerbevolking verwacht die gulheid ook. Daar zit wel een politiek tintje aan. Dankzij de nobele houding geniet men aanzien, wat de kans op bestuurlijke invloed fors doet toenemen.

Verder: niemand mag in z'n eentje eten. Eten betekent altijd delen, languit liggend aan tafels met vrienden en bekenden, want daar worden de netwerken onderhouden, de laatste tips en roddels uitgewisseld en allianties gesmeed. Daar houden de disgenoten elkaar ook scherp. Een goede burger maakt serieus werk van het dieet, van Grieks 'diate': eten is een manier van leven. Door gezonde keuzes te maken blijft het lichaam jong, sterk en atletisch. Dan kan alleen met het allerbeste brood, wijn, olijfolie en andere producten, bereid door een ingehuurd kok (Athene) of een slaaf-kok (Rome). Voedsel heeft een medische waarde.

Voor de bovenlaag waartoe koningen, keizers, ridders en senatoren behoren, is de dokter de ultieme autoriteit. De medicus, goed thuis in de filosofie, schrijft de juiste balans voor tussen fysiek werk en ontspanning, tussen warme en koude maaltijden, tussen vast en vochtig voedsel, tussen zware en lichte kost. Matigheid en zelfbeheersing zijn hoge deugden. Ascetisch leven zuivert het lijf. Sterker, door af en toe bewust het hongergevoel te negeren en voor langere tijd te vasten, bereikt de mens een hoger, spiritueel niveau. Dit duidt, gecombineerd met de speciale offermalen voor de vele goden, op een geestelijke waarde.

Brood en wijn, aldus de Grieken en Romeinen, zijn symbolen van een superieure cultuur. Ze vereisen een complexer berei-

“Vlees uit het noorden van Italië en Gallia, olijfolie uit Zuid-Spanje, honing uit Griekenland, kruiden en specerijen uit het oostelijk deel, graan uit Noord-Afrika.”



dingsproces dan bijvoorbeeld melk en vlees - die zijn voor de barbaren, de onbeschaafden. Zo wordt aan voedsel tevens een morele waarde toegekend: je bent wat je eet. Dat geeft meteen een paradox weer. Enerzijds kijkt de traditionele, deugdzame aristocratie neer op degenen die hun welvaart etaleren met doorgebogen tafels en volumineuze buiken. Lichaamsvet is een uiting van morele zwakte; de echte gentlemen weet zich te gedragen. Er verschijnen zelfs wetten die schranspartijen verbieden. Anderzijds weten de aristocraten de soberheid zelf niet altijd op te brengen. Als de hang naar luxe toeneemt, lappen ze de wetten aan hun laars. Hoe verser en zeldzamer en groter de portie, hoe beter. En hoe barbaars misschien, ook zij zetten hun tanden in een stuk vlees, en niet alleen als een overblijfsel van een religieus offermaal. Vanwege de bereiding met speciaal geïmporteerde kruiden geldt een gans, fazant of everzwijn juist als het duurste, dus meest exclusieve gerecht.

Zo versterkt de stedelijke elite bepaalde waarden rond voedsel die zich verankeren in de Westerse samenleving.

Profiteurs van de handel

Van gratis graan zouden Europeanen in de Middeleeuwen alleen maar kunnen dromen. Aan eten als statussymbool waren de meesten nog helemaal niet toe. Toen in de elfde en twaalfde eeuw in de rest van Europa steden ontstonden, aan de kust, langs de grote rivieren en op kruispunten van handelswegen, bleven deze gering van omvang - het gros telde amper tweeduizend inwoners. Ze waren vrijwel zelfvoorzienend; men scharrelde gewoon z'n eigen kostje bij elkaar. Pal achter de wal of muur lagen de akkers en gemeenschappelijke weiden; daarna kwamen de wouden, bruikbaar door er varkens in te jagen om eikels te zoeken. Tot slot de woeste gronden - het onland.

De nederzettingen in de Lage Landen waren nog kleiner. Op de schrale zandgronden lagen dorpjes, als stipjes te midden van grote plukken heide, moerassen, venen en bossen. Langs de kust hadden bewoners meer dan duizend terpen opgeworpen. Het duurde niet lang of de woonplekken moesten tegen het altijd dreigende water worden beschermd. Graven en bisschoppen namen daarin

het voortouw. Er kwamen dijken, veenmoerassen werden drooggelegd, bossen gingen tegen de vlakte en de bestaande akkers, in lange stroken gesneden, kregen betere afwatering. Het mes sneed zo aan twee kanten: de plaatsen waren beschermd, en de productie van voedsel kon verder stijgen. Een gunstig uitgangspunt voor de handel, onderling en met de rest van Europa.

De Zuidelijke Nederlanden profiteerden het eerst. Met ruim veertigduizend inwoners groeide Brugge uit tot spil van een uitgebreid circuit dat zich uitstreckte van Scandinavië tot Spanje. Er bestaat een laatveertiende-eeuws document met daarin elke bestemming met wie men destijds handel dreef: 1680 plaatsen, te bereiken via 29 routes. Brugge was een wereld op zich. Men at en dronk, kocht en verkocht; hier kreeg het stadsleven innovatieve vleugels, ook op voedselgebied. De Vlamingen brachten receptenboeken op de markt met culinaire lekkernijen uit alle delen van Europa. De eerste Nederlandstalige kookboeken lieten hun lezers kennismaken met macaroni, spinazie, rode bieten, potpastei en Franse kaas.

Ook boven de grote rivieren nam de welvaart toe. Rond 1400 woonde zelfs 36 procent van de Hollanders in steden. Zo'n urbanisatiegraad vond men nergens. Toch trokken de plaatsen langs de IJssel het eerst erop uit. Deventer, Zutphen, Doesburg, Zwolle en Kampen waren lid geworden van een groot stedennetwerk in het noordwestelijk deel van Europa: de Hanze. Eigenlijk bestonden er tientallen kleine Hanzegroepen, die vanuit de eigen stad opereerden en hun belangen veiligstelden. Kooplieden sloegen de handen ineen, huurden gezamenlijk een aantal schepen, voeren ter bescherming in konvooiën en bedongen kortingen bij de tol onderweg en bij het laden en lossen van de lading.

De Hanze kon alleen zo goed gedijen, omdat steden zich steeds meer specialiseerden. Elke stad en streek had zijn eigen producten, wat meer handelsverkeer uitlokte. Wat hadden de IJsselsteden te bieden? Op het oog niet veel met appels, peren en kersen (voor de brandewijn), noten en Deventer koek. Maar ze lagen uiterst gunstig op de route tussen zuid en noord. Zo konden ze optimaal profiteren van wat anderen te bieden hadden, zoals wijn en natuursteen in het Rijnland, steenkool in Engeland en textiel in Vlaanderen. Bovendien sloten de steden aan op het netwerk van Brugge. Uit het noorden haalden ze vervolgens haring, stokvis, zout, hout, was, en vanzelfsprekend graan.



Rond 1500 begon ook West-Nederland de mogelijkheden van de internationale handel aan te boren. De scheepvaart vroeg om meer smeden, timmerlieden, bouwers, sjouwers, zeelui, koks, kooplieden, zeilmakers, boekhouders en tal van andere nieuwe beroepen. Voor de groeiende steden leverde dat een probleem op. Op de slappe veengronden was verbouw van granen nagenoeg onmogelijk. Vlees mocht het luxe eetwaar zijn, brood was vanouds volksvoedsel nummer één. Er zat niets anders op dan granen van elders in te voeren.

In een rechte lijn naar het oosten lagen gebieden waar de halmen zich wel kilometersver uitstrekten. Pruisen, Pommeren, Polen, Estland, en daarachter het immense Rusland. Daar wist de Hollandse koopmansgeest wel raad mee. Reders namen schippers in de arm, vulden het ruim met kaas, boter, zeep en stapels laken, zeilden erheen en sloegen hun slag. Het duurde niet lang of Amsterdam had de internationale graanmarkt vrijwel geheel in handen. De constante aanvoer van graan werd veiliggesteld, en daarmee de voedselzekerheid voor de steden.

De relatief vrije Hollandse boer kon vanaf toen nog meer kiezen voor winstkansen. Nam de vraag naar veevoer toe, dan leverde hij

dat. Voederbieten voor de koeien, haver voor de paarden. Maar leverden handelsgewassen voor de stad meer op, dan schakelde hij daar op over: raapzaad en koolzaad voor olie en zeep, hennep voor touw en zeildoek, hop en gerst voor het bier, tabak voor de pijp- en sigarenmakers, vlas voor het linnen, meekrap, wouw en wede voor het rood, geel en blauw kleuren van textiel. Het was voortdurend kijken, inschatten, kiezen.

Dat kon echter alleen als hij er iets zeer waardevols voor terug kreeg: mest, in de vorm van uitwerpselen (stadsbeer), stratendrek, hout- en turf. Op de hogere zandgronden, waar de commerciële teelt iets later opkwam, deed de intensieve bemesting wonderen. Er ontstond dan ook een levendige handel in meststoffen. De kwalitatief beste mest was duivenmest, uit Friese kerktorens of uit duiventillen die boeren hadden laten bouwen, bedoeld voor de tabaksteelt in de streek achter Amersfoort.

De stad vraagt, de boer verstrekt. Op die manier begon ook de tuinbouw. Uit de teelt van groenten en fruit, onder milde temperaturen dankzij de nabijheid van de zee met veel lichtinval, kon menigeen een puik slaatje slaan. Dat gebeurde met aardbeien en druiven, of met nieuwe gewassen zoals maïs en bonen die na de ontdekking van Amerika naar Europa kwamen. Dankzij een dicht netwerk van waterwegen bevonden veruit de meeste groente- en fruitmarkten zich in steden in West-Nederland.

De tuinbouw profiteerde vooral van de rijke bovenlaag. De adel, de graven aan het Hof van Holland en de vooraanstaande regentenfamilies stelden er eer in zoveel mogelijk exotische producten op tafel te zetten, creatief opgemaakt door hun huiskoks. Op hun buitenplaatsen gingen ze er zelf mee experimenteren, al bladerend in de nieuwste kookboeken die eigenlijk half tuinboek waren. Blijkbaar was er een markt voor dit soort publicaties, want latere edities richtten zich op de burgerij.



“De stad vraagt, de boer verstrekt. Op die manier begon ook de tuinbouw.”

“Een ondernemende boer ontdekte dat een aardappelveld twee tot drie keer zoveel calorieën per hectare oplevert dan graan. Hij kon niet alleen zijn eigen gezin voeden, maar ook de omgeving een goed en voedzaam alternatief bieden”

Op deze wijze verspreidden nieuwe voedingsmiddelen zich in bredere kring, en in het spoor daarvan ook andere tafelmannieren.

Om te beginnen: drank. Al eeuwenlang dronk vrijwel iedereen bier, want water was vaak vuil of brak en nooit te vertrouwen. En melk vond men geen echte dorstlesser. Opeens kwam er concurrentie van koffie en thee. De opmars zette in toen de elites elkaar gingen opzoeken in koffiehuisen - het eerste Nederlandse koffiehuis werd in 1663 geopend in Amsterdam. Thuis hielden ze theevisites, waar ze goede sier konden maken met hun sjiek serviesgoed. Het gevoel van gezelligheid en intimiteit sprak andere lagen van de bevolking aan. Ze bootsten de huiselijke sfeer na met het goedkope cichorei, totdat in de achttiende eeuw de prijs van koffie en thee steeds verder daalden.

De imitatie gold tevens het eetgedrag. De gemeenschappelijke pot maakte plaats voor het opdienen op aparte borden, het eten met vingers werd prikken met een vork, en op tafel verschenen steeds meer kopjes, mokken, glazen en ander drinkgerei. Bovendien veranderde de smaak. Koffie en thee werden gezocht met rietsuiker, voorheen nog beschouwd als een exclusief goedje, een specerij. Nadat de handel met West-Indië de suikerraffinaderij hier tot grote bloei had gebracht, kwam er ruimte voor een andere wijze van bereiden, zoals het konfijten van voedingsmiddelen. De soms zwaar

gekruidе spijsen verruilde men voor het fijnere werk, het op smaak brengen van ingrediënten waarmee de natuurlijke eigenschappen worden versterkt in plaats van onderdrukt.

De afwisseling van rijkdom en armoede doorbrak dus voedselpatronen die sinds de Middeleeuwen hadden standgehouden. Toch was dit niet het hele verhaal. Nederland had het in de achttiende eeuw moeilijk. Na de Gouden Eeuw ging de fut eruit; de handel stagneerde, grote steden liepen leeg en de koopkracht daalde. In die periode kwam de malaise van meerdere kanten. Overall in Europa groeide de bevolking stug door, wat de prijs van graan en dus van brood omhoog joeg. Er braken steeds vaker veepestes uit, waardoor vlees eten weer iets bijzonders werd. Nadat ook de visvangsten terugliepen, raakte menigeen in de steden afhankelijk van de armenzorg.

Op het platteland deed zich toen iets opmerkelijks voor: de aardappel werd populair. De knol was met andere gewassen meegekomen uit Amerika, maar aanvankelijk had geen mens er iets in gezien. Alleen varkens leken ervan te houden. Tot een ondernemende boer ontdekte dat een aardappelveld twee tot drie keer zoveel calorieën per hectare oplevert dan graan. Daarmee kon hij niet alleen zijn eigen gezin voeden, maar ook de omgeving een goed en voedzaam alternatief bieden. Al snel veroverden de aardappels het noorden en oosten, waar ze prima bij de stampotten pasten.

Boeren die dachten een geweldige markt te hebben gevonden voor de steden, kwamen echter van een koude kermis thuis. De meeste burgers moesten er niets van weten; voor veevoer haalde men de neus op. Pas toen de armoede voortduurde en de nood te hoog steeg, brak de weerstand. Bij brede lagen van de Nederlandse bevolking raakte de dagelijkse portie aardappels ingeburgerd. Uiteindelijk ging zelfs de bovenlaag voor de bijl en liet dampende schalen aanrukken.

De aardappel was een dwarse klant: terwijl de meeste eetgewoonten vanuit de hoogste milieus naar de lagere kringen afdaalden, legde hij de omgekeerde route af.

De gevoelige stadsmens

Intussen werd in die achttiende eeuw een paar honderd kilometer zuidelijker op een heel andere manier gesproken over wat goed voedsel behoorde te zijn. Parijzenaren en buitenlandse bezoekers die de Franse hoofdstad bezochten, klaagden steen en been over de slechte kwaliteit van het eten. Ja, de rijken, die hadden hun eigen spijsbereiders. Maar de arbeiders, de kantoorklerken, de kunstenaars, de zakenmensen en de toeristen moesten het doen met slordige koks, halfrauw vlees, lompe obers en veel te korte menukaarten. De openbare eethuizen stonden in een kwaad daglicht. De reputatie van de maaltijd werd zelfs een

zaak van groot nationaal belang want, zo vonden schrijvers, filosofen en culinaire experts, de Franse identiteit was nauw verbonden met de prestaties in de keuken.

Marthurin Roze de Chantoiseau, een ondernemende Parijzenaar met een scherp oog voor nieuwe trends, wist dat Frankrijk zich uit de markt prees als niet snel beter eten werd geserveerd. Zo goed ging het niet met de staat: de koning kampte voortdurend met een lege schatkist. Er lag dus een kans, nee een opdracht het land er weer bovenop te helpen. Hij ontdekte dat populair-medische boeken gretig aftrek vonden. Veel mensen waren geobsedeerd bezig met hun gezondheid, en hij vroeg zich af of dat zou kunnen liggen aan de zware kost die mensen kregen voorgeschoteld.

In 1766 opende deze Marthurin aan de rue Saint Honoré een eigen establishment. Speciaal voor de gevoelige maag sneed hij een stuk van een kalf, varken, kip of fazant en doopte dit in een ketel met heet water. Na een uur of vier afgesloten sudderen was het vlees uiteengevallen tot een warme bouillon dat makkelijker kon worden verteerd. De soep noemde hij 'restaurant', een licht doch voedzaam gerecht dat het lichaam zou herstellen door de hectiek van het stadse leven uit de vermoeide botten te jagen. Elk zwak gestel kon op krachten komen, elke kwaal kon worden genezen. Het

was niet het eerste opkikkertje in de geschiedenis, maar wel het meest lonende: vanaf het begin liep het storm.

Marthurins succes bleef niet onopgemerkt. In steeds meer eetgelegenheden werden de hele dag door 'restaurants' aangeboden. Een culinaire omwenteling, vonden velen. De soep stond symbool voor een volgende stap in de beschaving dankzij een innovatie in de keuken - de 'nouvelle cuisine'. Niet eerder at men op deze manier vlees! De uitgekende bouillon werd een bezienswaardigheid op zich, een gezonde lekkernij aangevuld met ui, wortel, raap, pastinaak, selderrij, kruidnagel en basilicum, die na het koken in een zijden vergiet werd uitgeschonken en afgekoeld.

In feite waren 'restaurants' semi-medische gerechten, bereid volgens de allerlaatste wetenschappelijke inzichten over het menselijk herstelvermogen. Dit sloot perfect aan bij het sluimerend Verlichtingsdenken dat in Parijs sociale grenzen doorbrak. Want zowel de aristocratie als de burgerij maakten zich zorgen over hun persoonlijk welzijn in een stedelijke omgeving die volgens hen ziekmakend was. De gezamenlijke behoefte aan een heilzame hap leek commercieel zeer lucratief. Het was dus niet zo vreemd dat de eerste uitbaters zich op de uithangborden aanprezen als 'gezondheidshuizen'. Binnen konden hun klanten zich laven aan een aangename bron, vooral

degenen die op doktersadvies weinig aten. Als ze wensten, serveerden de koks ook andere spijzen: fruit, boter, kaas, eieren, rijstebrij.

Met hun gezondheidsmanie grepen de Fransen terug op de Grieks-Romeinse cultuur, toen de medische en de culinaire wereld elkaar sterk beïnvloedden. Zelfs het filosofisch denken als vertrekpunt kwam overeen. Zoals de gezaghebbende dokters van toen zich baseerden op Griekse wijsgeren, zo lieten de restaurateurs zich sturen door filosofen van de Verlichting. Jean-Jacques Rousseau gold als de grootste inspiratiebron. In zijn geschriften pleitte Rousseau voor een gezonder en authentieker leven, waarin lichaam en ziel met elkaar in harmonie zijn. Voedsel was de sleutel tot die betere wereld. Een goed maal, wat inhoudt dat de ingrediënten op de juiste wijzen zijn bereid, betekent soelaas voor de gehele mens.

Voor Rousseau stond de stad symbool voor de verdorven beschaving die het contact met de natuur had verloren. Het gevolg was volgens hem dat de rijken verzvolgen in voedsel dat het darmstelsel verstopt, en dat het eten voor de armen ronduit te slecht was om van te kunnen leven. Tegenover deze kunstmatige wereld stelde hij de Zwitserse Alpen. Daar bevond zich volgens hem nog de echte, natuurlijke wereld. Eethuisbazen die met Rousseau weglieden, hingen hun

"In feite waren 'restaurants' semi-medische gerechten, bereid volgens de allerlaatste wetenschappelijke inzichten over het menselijk herstelvermogen."

gezondheidshuizen vol met fraaie landschappen die een landelijke sfeer moesten brengen. De beelden werden gereflecteerd in spiegels aan de wanden en in kaarslicht op de tafels. Al schiepen ze een illusie, het nuttigen van een 'restaurant' in zo'n ambiance werd onstuitbaar populair.



Een andere grote Europese stad, Londen, kampte in de achttiende eeuw met heel andere problemen. Niet de gezondheid van voedsel, maar de hoeveelheid zou zomaar spaak kunnen lopen. Londen had het stokje overgenomen van Amsterdam als het financiële hart van de wereld, waardoor de stad onstuimig groeide, met nieuwe bruggen, wijken en havens. Dat zou grote gevolgen hebben voor de levensmiddelenvoorziening. Hoe moest men daarmee omgaan?

De drang om te vernieuwen en te verbeteren heeft er bij de Britten altijd in gezeten. Dat bleek wel de eeuwen ervoor. Toen werd gekeken hoe andere landen ervoor stonden. Dit was de plek waar Fynes Moryson aan zijn Europese tour begon. In zijn tijd was Londen, toen al veruit de grootste stad van Engeland - zelfs Amsterdam paste er drie keer in - nogal in zichzelf gekeerd. Het land ontwaakte en zocht aansluiting bij het vasteland. Reizen werd razend populair.

Fynes was toen 25 jaar. Op zo'n jonge leeftijd en met altijd voldoende geld op zak om het hele continent tot voorbij de grenzen met het Ottomaanse rijk te doorkruisen; dat kon alleen als een bovenbemiddelde zoon uit een aristocratische familie. Zijn vader was een gerespecteerd parlamentslid, dus lag het voor de hand dat hij eerst ging studeren. Het werd rechten, in Cambridge. Fynes wilde daarna echter niet zomaar op pad. Hij wilde een verslag van Europa schrijven, een sociologische of antropologische studie van de beschaafde wereld. Hij werkte zijn plannen uit: zoveel mogelijk landen, zo ver mogelijk.

De eerste reis duurde vier jaar. Eenmaal terug in Londen kon Fynes zijn spannende verhalen helaas niet meer aan zijn vader kwijt; een paar maanden eerder had de familie hem naar het graf gedragen. Dat weerhield hem er niet van op zijn volgende reis zijn jongere broer Henry mee te nemen, die het avontuurlijk leventje wel aanstond. Maar onderweg raakte Henry ziek en stierf. Zijn eigen gezondheid stond er ook niet best voor, dus besloot hij huiswaarts te keren. Terug in Engeland gaf hij zijn reislust op, werd geschiedschrijver en werkte ondertussen zijn aantekeningen uit. Toen zijn boek verscheen, telde deze bijna negenhonderd pagina's, een compilatie van al zijn reizen en wetenswaardigheden.



Dankzij reizigers als Fynes Moryson haalden de Britten veel kennis in huis. Ze deden er hun voordeel mee, toen ook zij een zeevaartnatie werden en alle wereldzeeën bevoeren. Maar waar het ging om de ongekeende omvang van Londen moest men op eigen benen leren staan. In 1801, de eerste officiële volkstelling van de hoofdstad, woonden er bijna een miljoen mensen; zestig jaar later waren dat er al tweeënhalf keer zo veel. Hoe moest de grootste stad ter wereld al die nieuwkomers voeden? Gedetailleerde beschrijvingen uit die tijd tonen verbijsterende aantallen oogstwerkers en soorten producten, ontelbare handelaren en transporteurs, enorme verwerkingsfabrieken en uiterst fijnmazige distributiekkanalen.

Voor Londen werden dagelijks zeker twintigduizend koeien gemolken. Elke dag lagen anderhalf miljoen aardappels op de borden. Elke vrijdagavond werden twaalfhonderd runderen en twaalfduizend schapen bijeengedreven en geslacht, bedoeld voor de traditionele diners op zondag. Jaarlijks verorberden de Londenaren honderd miljoen sinaasappels, tweehonderd miljoen gezouten haringen en vijfhonderd miljoen oesters. Alle broden die per jaar werden gegeten, vormden bij elkaar een berg van vierhonderd meter hoog en zestig vierkante meter in doorsnee.

Velen braken zich het hoofd over de vraag hoe de machinerie in beweging werd gezet om te zorgen dat tweeënhalf miljoen mensen dagelijks op tijd hun eten kregen. Een dergelijke onderneming had niemand ooit gezien. Zelfs onderzoekers die documenten opvroegen, ingewikkelde lijsten doorploegden, met getallen rekenden en statistieken samenstelden, moesten verbluft toegeven dat ze het spoor bijster waren. Onophoudelijk kreeg de metropool als een gigantische organisme tot in de kleinste haarvaten voedsel toegediend, maar niemand die het overzicht had en wist wie er aan de touwtjes trok. Toch gebeurde het, elke dag weer, met een militaire precisie, door een leger van vijfhonderdduizend mensen die in de voedselsector emplooi vonden. Blijkbaar was een centrale sturing niet nodig en werkten vraag en aanbod prima, zelfs op kolossale schaal.

Sommige kranten drukten lange stukken af, waarin op haast poetische wijze de nieuwe wereld werd bewierookt. Als vanaf de hoogste toren zag men aan de horizon een donkergrijze streep opdoemen, pluimwolken die van alle kanten over ijzeren wegen op de stad af denderden, als spaken naar het as van een wiel. Ziehier de wonderen van stoom en elektriciteit! Niet langer was de moderne mens afhankelijk van het omliggende platteland. De ene uitzondering, Rome, werd voortaan de regel. Werd tweeduizend jaar geleden deze stad gevoed door het hele Middellandse

Zeegebied, nu werd Londen aan de trog gelegd, maar dan van de hele wereld. Elke dag voeren 120 klippers de Theems op, afkomstig uit 52 kolonies en 69 andere landen: thee uit India en China, koffie uit Ceylon en Arabië, citroenen en sinaasappels uit Portugal en de Azoren, gekoelde speklappen uit Amerika, suiker uit Brazilië - bijna alles bestemd voor Londen.

De tafel op wereldschaal

Achteraf gezien betekende de komst van de spoorwegen een waterscheiding in de rol van voedsel voor steden. Nadat een slimme Britse smid had geëxperimenteerd met een stoommachine op wielen, werd in 1830 de eerste commerciële lijn ter wereld geopend, tussen Liverpool en Manchester, een afstand van vijftig kilometer. Negen jaar later al volgde Nederland, met een kortere route, tussen Amsterdam en Haarlem. Vanaf toen verliep de expansie razendsnel. Er ging geen week voorbij of ergens in Europa knipte een overheidsdienaar een lint door voor weer een nieuw traject. Ingenieurs droomden van intercontinentale spoorlijnen met rechtstreekse verbindingen tot diep in Azië, die de vervoerstijd zouden reduceren tot slechts luttele dagen. In 1890 had het wereldwijd spoornetwerk een totale lengte van vijftien maal de omtrek van de aarde.

De trein bracht een ware aardverschuiving teweeg. Tot die tijd kenden zelfs de grootste steden nog een sterk agrarische aanblik. Overal rammelden karren, wagens en bakken met graan en groente, in stegen en straten liepen varkens en kippen en op de kades was het een komen en gaan van volgestouwde vrachtschepen. Transport over water was zo'n beetje de enige langeafstandsroute; ditmaal werd de actieradius van de stad in één klap aanzienlijk uitgebreid. Met het doorbreken van de ruimtelijke beperkingen stond niets meer de vorming van nog veel grotere handelsnetwerken in de weg.

Dat hebben de boeren in Europa geweten. Voor ze zelf konden profiteren van een mondiale economie, werden ze in de tweede helft van de negentiende eeuw overspoeld door grote hoeveelheden goedkoop graan en vlees vanuit Amerika. De grootschalige, op industriële wijze geproduceerde bulk, aangevoerd in stoomschepen met koelingsapparatuur, wierp de agrarische sector in een diepe crisis. Daar stond tegenover dat voor het eerst in de geschiedenis ook de armste stadsbewoners een voedzamere en gevarieerdere maaltijd op tafel wisten te zetten.

Op den duur kon de lokale en regionale voedselteelt niet langer opboksen tegen de schaalvoordelen van het sterk gestroomlijnde productieproces van de Amerikanen. Stoom en elektriciteit gaven de stoot tot mechanisering van de landbouw, met lagere kosten

en hogere opbrengsten. De kleinste boerenbedrijven verdwenen. De blijvers werden gedwongen mee te gaan, geld te lenen, groter te worden en zich te specialiseren. Beschaving betekende nu massamobiliteit, massacommunicatie en massaconsumptie, kortom: vooruitgang. Dit deed sommige schrijvers verzuchten dat Londen en andere grote steden volledig gingen parasiteren, niet alleen op de omliggende landerijen maar ook op grote brokken boerenland in andere werelddelen.

De spoorwegen leidden tot een ander effect. Fabrieken, bedrijven en kantoren konden zich op grotere afstand van de steden vestigen. Toen hun werknemers dagelijks heen en weer gingen pendelen, groeide de behoefte aan plekken waar ze konden lunchen of zelfs dineren. In die nieuwe markt doken de eethuizen met 'restaurants' die tot halverwege de negentiende eeuw een exclusief Parijs' fenomeen waren. In een mum van tijd veroverden ze Europa en de rest van de wereld. Een restaurant werd een plek waar je kon eten, waar iedereen, ook vrouwen, op elk moment naar binnen kon lopen, een tafeltje uitzoeken, iets uit de menukaart kiezen en individueel afrekenen. De eerste restaurants verschenen bij stations, waar ze hun assortiment verder uitbreidden. Andere typen eetzaken volgden - bars, bistro's, lunchrooms, cafetaria's - overal waar mensen buitenshuis wilden eten.

In de tweede helft van de negentiende eeuw sloten steeds meer steden hun markten, of verplaatsten deze naar de stadsrand. Burgers gingen hun boodschappen doen in winkels die door de tussenhandel werden bevoorrad. Dit bracht ruimte voor een gevoeliger houding die vooral in grote steden al langere tijd onderhuids sluimerde, en waarvan de kiem mede door Jean-Jacques Rousseau was gelegd. De scherpere scheiding tussen stad en platteland leidde tot een nieuwe blik op de wereld. Mensen bekommerden zich om natuurschoon en vroegen zich af of andere levensvormen dan de mens niet meer bescherming verdienden.

“Het zou zomaar kunnen dat hier nieuwe stedelijke voedseltrends tot ontwikkeling komen die de toon zetten voor de rest van Nederland.”

In economisch opzicht waren stedelingen niet langer afhankelijk van dieren. Het houden van vee vond soms ver buiten het zicht plaats. Het slachten van dieren op de markt was reeds naar slachthuizen verdrongen, omdat de aanblik ervan genoeg zou zijn om de zwakke mens te verleiden tot gruwelijke daden. De stap daarna was snel gezet: men vroeg zich af of vlees niet de gezondheid zou kunnen schaden. Vegetarisch eten, nooit helemaal weggeweest, werd een serieuze optie. Overdaad raakte uit de mode. In de keuken en op tafel sloop een nieuwe ingetogenheid; verfijnde omgangsvormen werden de norm. Het draaide om gezondheid, kwaliteit en een slank figuur - eerst in de hoogste kringen, daarna in de rest van de samenleving. Voedsel kreeg wederom een morele betekenis.



Wie tegenwoordig in de voetsporen van Fynes Moryson door Amsterdam wandelt, betreedt een volstrekt andere wereld dan 425 jaar geleden. Eten is overal in beeld, wordt overal verstrekt, te beginnen met het stationsgebouw dat is omgetoverd tot een food court. Op de plek waar Fynes in de vroege ochtenduren zijn jas nog eens hoog opknoopte, laveert de moderne reiziger als in een carnavaal van geuren en kleuren tussen kiosken, automaten, pastabars en snackmuren met hun kolossale aanbod van goedkope lekkernijen. De hoofdstad is verworpen tot een eetparadijs, zoals Het Parool onlangs schreef. Het aanbod in dit grote openbare restaurant is gigantisch, de prijzen zijn laag en het is 24/7 geopend. Alleen al op de route van het Centraal Station over het Damrak naar de Dam liggen meer dan tachtig eetgelegenheden.

Verderop in de stad geuren keukens van over de hele wereld in een duizelingwekkende etnische diversiteit. In alle vrijheid kiezen wij het eten - of het eten kiest ons - want iedereen is zijn eigen norm. Het is de totale democratisering van ons voedsel. Oude en nieuwe eetpatronen huppelen blijmoedig door elkaar heen: sportkantines, eetstalletjes, wafelwinkels, tacobars, delicatessenzaken, pop-up dessertrestaurants, budget eats, food hallen, voedselkratjes, eetbare stadstuinen. Zo nodig onderscheiden we ons met kebab, verse rauwkost, ambachtelijke yoghurt, fruitsalades, eekhoortjesbroodjes, scroppino's, cold pressed bieten-sappen, vischarcuterieën, culinaire stampotjes, paddenstoelen op koffieprut, broodjes uit de Tostifabriek, vegetables voor zakenlunches - het zou zomaar kunnen dat hier nieuwe stedelijke voedseltrends tot ontwikkeling komen die de toon zetten voor de rest van Nederland.

Fynes Moryson zou er een prachtig verslag van hebben gemaakt.

Dr. Tjirk van der Ziel, Economisch geograaf, Ruraal socioloog

Voor het schrijven van dit essay is gebruik gemaakt van de volgende bronnen:

- Theo Bakker. *Amsterdamse markten, door de eeuwen heen gevolgd door de stad*. Opgehaald 26 februari 2017 <http://www.theobakker.net/pdf/markten.pdf>
- Warren Belasco. *Body and Soul*. In Amy Bentley. *A Cultural History of Food in the Modern Age*. Vol. 6. London/New York: Berg, 165-182
- Guus J. Borger. *Het verdwenen vee en de toekomst van het landschap*. Amsterdam: UvA, 2007
- William Flint Dibble. *The Archeology of Food in Athens: The Development of an Athenian Urban Lifestyle*. Cincinnati: The University of Cincinnati, 2010
- Fred Dij. *De dynamiek van de keuterboergeschiedenis*, recensie J. Bieleman. *Trouw*, 27 januari 1993
- George Dodd. *The Food of London. The Chief Varieties, Sources of Supply, Probable Quantities, Modes of Transport, Processes of Manufacture, Suspected Adulteration, and Machinery of Distribution, of The Food for a Community of Two Millions and a Half*. London: Longman, Brown, Green, and Longmans, 1856
- Marijke Meijer Drees. *Andere landen, andere mensen. De beeldvorming van Holland versus Spanje en Engeland omstreeks 1650*. Den Haag: Sdu, 1997
- Paul Erdkamp. *A Cultural History of Food in Antiquity*. Vol. 1. London/New York: Bloomsbury Academic, 2012, 2016
- Wilhelmina M. Gijsbers. *Kapitale ossen. De internationale handel in slachtvee in Noordwest-Europa (1300-1750)*. Hilversum: Uitgeverij Verloren, 1999
- J.N. Jacobsen Jensen. *Moryson's reis door en zijn karakteristiek van de Nederlanden, Medegebeeld door J.N. Jacobsen Jensen. Bijdragen en Mededeelingen van het Historisch Genootschap*. Deel 39, 1918, pag. 214-305
- Jozien Jobse-van Putten. *Eenvoudig maar voedzaam. Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland*. Nijmegen: Sun Memoria, 1995
- Anne Kreuger. *Graan voor Rome. De voedselvoorziening in een periode van politieke verandering 67 BCE- 14 CE*. Amsterdam: UvA, 2015
- Leo Lensen, Willem Heitling. *De geschiedenis van de Hanze. Bloeitijd langs de IJssel*. Deventer: Arko Boeken, 1990
- Marcek Mazoyer, Laurence Roudart. *A History of World Agriculture. From the Neolithic Age to the Current Crisis*. London: Earthscan, 2006
- Jacques Meerman. *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken*. Amsterdam: Ambo/Anthos, 2015
- Frits van Oostrom. *Wereld in woorden. Geschiedenis van de Nederlandse literatuur 1300-1400*. Amsterdam: Bert Bakker, 2013
- Maartje Poelman. *De stad als verleidelijke voedselomgeving. Agora*, maart 2016
- Stijn Postema, Tjirk van der Ziel. *Cityside Oasis. Hoe de kloof te overbruggen tussen stad en platteland*. Bunschoten: Eemlandhoeve, 2008
- Lucas Reijnders. *Het boerenbedrijf in de Lage Landen. Geschiedenis en toekomst*. Amsterdam: Van Gennep, 1997
- Hendrik K. Roessingh. *Inlandse tabak. Expansie en contractie van een handelsgewas in de 17e en 19e eeuw in Nederland*. Wageningen: Veenman & Zonen, 1976
- Simon Schama. *Overvloed en onbehagen. De Nederlandse cultuur in de Gouden Eeuw*. Amsterdam: Contact, 1998
- Bernard H. Slicher van Bath. *De agrarische geschiedenis van West-Europa (500-1850)*. Utrecht: Aula-boeken, 1962
- Rebecca L. Spang. *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*. Cambridge, Harvard, London: Harvard University Press, 2000
- Caroline Steel. *De hongerige stad. Hoe voedsel ons leven vormt*. Rotterdam: NAi Uitgevers, 2011
- Aishwarya Sugandhi. *Fynes Moryson's Travel Destinations And A Brief Look Into His Unpublished Chapters*. Kyoto: Kyoto University, 2016
- Helen Tangires. *Public Markets*. London/New York: Norton & Company, 2008
- Keith Thomans. *Het verlangen naar de natuur. De veranderende houding tegenover planten en dieren, 1500-1800*. Amsterdam: Agon, 1990
- Jan de Vries, Ad van der Woude. *Nederland 1500-1815. De eerste ronde van moderne economische groei*. Amsterdam: Balans, 2005
- Auke van der Woud. *Het lege land. De ruimtelijke ordening van Nederland 1798-1848*. Amsterdam: Contact, 1998
- Auke van der Woud. *Een nieuwe wereld. Het ontstaan van het moderne Nederland*. Amsterdam: Bert Bakker, 2006
- Tjirk van der Ziel. *Wat stedelingen waarderen in het platteland*. SCP-essay. Den Haag: Sociaal en Cultureel Planbureau, 2006