

WAT SCHAFT DE POT?

Wat schaft de pot?

Eetcultuur in Nederland door de jaren heen

Judith Brouwer

Marieke van Erp

Marieke Hendriksen

Rebeca Ibáñez Martín

Olga Leonhard

Irene van Renswoude

Sterck & De Vreese



© 2024 – Judith Brouwer, Marieke van Erp, Marieke Hendriksen,
Rebeca Ibáñez Martín, Olga Leonhard, Irene van Renswoude | Sterck & De Vreese

Boekverzorging: Sam Gobin
Ontwerp omslag: Mijke Wondergem

De illustratie op de omslag is gegenereerd met DALL-E, een artificial intelligence-programma dat nieuwe beelden produceert op basis van tekst. De opdracht was ‘bitterballen en bier in de stijl van Vermeer’. Hiermee wil de redactie een brug slaan tussen eetcultuur en geschiedenis, en tegelijk een uitstapje maken naar de toekomst, waarin AI wellicht een grotere rol gaat spelen in zowel het onderzoek naar eetcultuur als eetcultuur zelf.

ISBN: 978 94 6471 153 0

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke w van uitgeverij Sterck & De Vreese, postbus 234, 8400 AE Gorredijk, Nederland – info@sterckendevreese.nl

De uitgeverij heeft ernaar gestreefd alle copyrights van de in deze uitgave opgenomen illustraties te achterhalen. Aan hen die desondanks menen alsnog rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met Sterck & De Vreese.

Sterck & De Vreese is onderdeel van
20 leafdesdichten en in liet fan wanhoop bv
www.sterckendevreese.nl

INHOUD

1 Inleiding 7

Wat schaft de pot?

*Judith Brouwer, Marieke van Erp, Marieke Hendriksen, Rebeca Ibáñez
Martín, Olga Leonhard, Irene van Renswoude*

Een kijkje in de keuken van het Meertens Instituut

Inleiding 9

Collectie: Taalkaarten 12

2 Eetbare nation branding? 13

Zeventiende-eeuwse kaasconcurrentie en schepen van suiker

Nina Lamal

Een kijkje in de keuken van het Meertens Instituut

Collectie: Afbeeldingen van uithangborden en gevelstenen 26

3 'De jonge aangeplante boomtjens staan seer cierlijk' 28

Koloniale sporen in de hedendaagse eetcultuur en archieven

Caro Matulesya

Een kijkje in de keuken van het Meertens Instituut

Collectie: Roodkapje-boeken 39

4 'Raupen doeng 't holleken gaupen' 41

Voedselgerelateerde spreekwoorden in Nederlandse en Vlaamse dialecten

Stef Grondelaers en Jeroen van Craenenbroeck

Een kijkje in de keuken van het Meertens Instituut

Collectie: Onder de Groene Linde 57

5 Bitterballen, snacks, nostalgie en Holland-promotie 59

Rik Hoekstra en Marijke van Faassen

Een kijkje in de keuken van het Meertens Instituut
Collectie: Oude en kostbare werken in de bibliotheek van het
Meertens Instituut 74

6 Drop en spekkies 76

Nederlandse snoepcultuur en nationale identiteit

Marieke Hendriksen

Een kijkje in de keuken van het Meertens Instituut
Collectie: Onderzoek naar conserveren en bewaren van
levensmiddelen 86

7 Geen water, maar bier? 88

Een groot misverstand over drinken in de Nederlandse
geschiedenis

Milja van Tielhof

Een kijkje in de keuken van het Meertens Instituut
Collectie: Brochures inzake voeding 99

8 Van persoonlijke gezondheid naar *planetary health* 101

Waarom duurzamer eten ingewikkeld is

Rebeca Ibañez Martín & Marieke van Erp

Een kijkje in de keuken van het Meertens Instituut
Collectie: Boekenooien en Bakker, 'Recept van een Elixter om lang
te leven' 112

9 'Dat het beslagh noch tay om de lepel blijft' 114

Het oudste recept voor Nederlandse oliebolletjes?

Judith Brouwer en Irene van Renswoude

Literatuur en noten 130

Dankwoord 149

Over het KNAW Humanities Cluster 150

Over de auteurs 152

1 Inleiding

Wat schaft de pot?

Judith Brouwer, Marieke van Erp, Marieke Hendriksen, Rebeca Ibáñez Martín, Olga Leonhard, Irene van Renswoude

Eten doen we allemaal. We hebben voedsel nodig om in leven te blijven, maar we associëren eten ook met genieten, plezier om te koken en gezelligheid. Eten heeft een belangrijke sociale functie: wie wat eet, met wie en wanneer speelt een rol in de vorming van onze identiteit en onze onderlinge relaties. Het gaat hierbij niet alleen om hoe we ons tot elkaar verhouden als individu, maar ook om onze positie in de maatschappij – wiens eetbehoeften wel of niet worden erkend bijvoorbeeld, of welke kennis over voedsel en eten op waarde wordt geschat. Hier komt ook nationale identiteit om de hoek kijken. Waarom associëren mensen sommige voedingsmiddelen en eetgewoonten met Nederlandse identiteit, en andere niet? En kun je eigenlijk wel spreken van een Nederlandse eetcultuur?

Wat schaft de pot? brengt perspectieven op eetcultuur in Nederland en Nederlandse eetcultuur in het buitenland vanuit verschillende disciplines ter tafel. We hoefden hiervoor niet verder te kijken dan de eigen keuken: alle auteurs zijn verbonden aan het KNAW Humanities Cluster, een samenwerking tussen verschillende instituten en onderzoeksgroepen op het gebied van geschiedenis, taal en cultuur. Soms waren we aangenaam verrast door wat we in onze eigen voorraadkast aantreffen. Door te putten uit de rijkdom aan expertises die we in huis hebben, ontstond er een onvermoed smakelijk banket. Zo duikt historicus Nina Lamal in de geschiedenis van de culinaire diplomatie, en onderzoekt archivaris en

erfgoedsspecialist Caro Matulelessya de koloniale sporen van ingrediënten en gerechten in archieven. Historici Marieke Hendriksen en Irene van Renswoude en letterkundige Judith Brouwer bieden historische bespiegelingen op hoe 'typisch Nederlands' bekende lekkernijen als drop en oliebolle eigenlijk zijn. Historicus Milja van Tielhof zet in haar bijdrage over water en bier wat misverstanden recht over ons historisch drankgebruik.

In een uitstapje naar de taalkunde onderzoeken linguïsten Jeroen van Craenenbroeck en Stef Grondelaers in hoeverre verschillen tussen de Nederlandse en Vlaamse eetcultuur tot uiting komen in dialectspreekwoorden. Historici Rik Hoekstra en Marijke van Faassen gaan nog wat verder de grens over en laten zien hoe Nederlandse migranten in Australië zich verhouden tot 'Nederlands' eten – en dan hebben we het niet alleen over bitterballen serveren op recepties.

8

Het Meertens Instituut, een van de instituten van het KNAW Humanities Cluster, heeft door de jaren heen een specifieke expertise opgebouwd op het gebied van eten en voedsel in relatie tot taal en cultuur in Nederland. Tussen de hoofdstukken door bieden collectie-experts Lidy Jansen en Martine de Bruin de lezer een kijkje in deze keuken. We vinden er recepten en brochures van allerhande organisaties om een bepaald product of advies voor het voetlicht te brengen, maar leren ook welke lekkernijen Roodkapje meenam voor haar oma.

Vanuit een toekomstgerichte blik richten computationeel linguïst Marieke van Erp en antropoloog Rebeca Ibáñez Martín zich ten slotte op veranderende normen over voedsel en gezondheid, waarbij niet alleen de gezondheid van het individuele lichaam, maar ook de gezondheid van de planeet steeds meer centraal staat.

Al dat lezen over eten wekt misschien de eetlust op – ook daar hebben we aan gedacht. Aan het eind van dit boekje voegen we een recept voor oliekoeken toe, een voorloper van onze huidige oliebol. Wie ze uitprobeert, kan zelf ervaren hoezeer onze eetcultuur in beweging is.

Wat schaft de pot? brengt historische, culturele en taalkundige inzichten samen en biedt zo een rijk, smaakvol palet aan perspectieven op eetcultuur in Nederland, en Nederlandse eetcultuur voorbij onze landsgrenzen.

Lidy Jansen en Martine de Bruin

Al meer dan negentig jaar zijn collectiemedewerkers van het Meertens Instituut bezig met het archiveren van onderzoeksmateriaal, het verwerven van archieven en het opbouwen van een bibliotheek ten dienste van zowel de eigen onderzoekers als belangstellenden van elders. Het onderwerp eetcultuur is in de collecties op allerlei manieren vertegenwoordigd.

In de vorm van korte 'tussengerechtjes' presenteren we verspreid door dit boek een keuze uit deze collecties: kaarten en liedbladen en natuurlijk ingevulde vragenlijsten, zowel van het eigen instituut als van andere onderzoeksinstellingen. Speurend door de collecties kwamen we bijzondere vondsten tegen, zoals een oud 'recept' voor een levenselixer, maar ook een verzameling afbeeldingen van gevelstenen met verwijzingen naar voedsel en drank. Neem een kijkje, en voor wie het naar meer smaakt: bezoek de databanken op de website, of kom langs in de bibliotheek.

AARDBEI

P. J. MEERTENS

AKADEMIE-REEKS Nr. 1

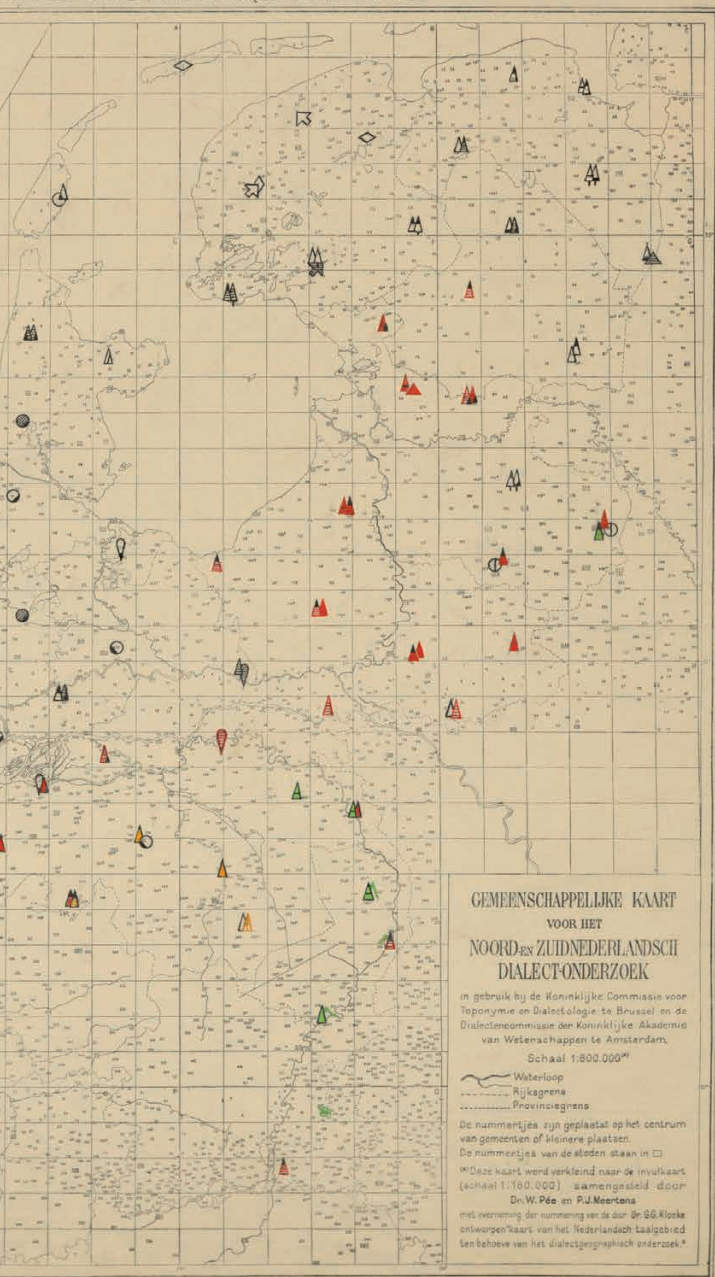
o aardbei	Δ ifjabai	▲ aardbeze	◊ arebeer
○ aardbeif	◊ jûdbai	▲ aardbeze	▲ ardbear
○ arcbai	▲ eerdbeoi	▲ eerdbeze	▲ eerebeer
○ aadbei	Δ eerdbeie	▲ eadbeze	▲ edbeer
○ abai	Δ eerebeie	◊ ierbeze	▲ ardshear
○ orbei	Δ eerebeie	◊ isrebaze	▲ esbeer
○ eerebai	Δ eubeie	◊ ierbezu	◊ iardbeer
○ eerdbei	Δ eertjebeie	▲ eubiezu	▲ iadbeer
▲ eerdbeif	Δ ifjebze	○ aardbezie	▲ jaadbeer
▲ eerdbei	▲ eerbeie	○ aarbezie	▲ jaxbeer
▲ eerebai	▲ eerbjeie	▲ eerdbezie	◊ ierbeer
▲ edbei	◊ arebeas	▲ eerdbezie	▲ ardbier
▲ eebei	▲ eardbeas	▲ eerdbezie	▲ erbier
▲ eerdjebei	▲ eerbeas	▲ eubzie	▲ erbieer
○ ierdbei	▲ eerebees	◊ ierbezie	◊ arbei
○ ierbei	▲ eedbees	◊ jaadbezie	◊ orbel
◊ iardbei	▲ ardsbees	◊ jardbezie	◊ alber
◊ iûdbai	▲ jartre)bees	▲ eardbezem	◊ illeber
▲ eerebees	◊ jaadbees	▲ eardbezem	◊ ebeer
▲ eerdbeie	◊ jarbees	▲ eadbezem	◊ orbel
○ aerdbeif	◊ jarrebees	○ arbiozem	◊ orbel
▲ arebai	◊ jedbees	▲ eardbizzem	◊ ubber
◊ eerdbai	◊ jedbees	▲ arbizem	◊ freze
▲ eerdbeif	◊ jebbees	▲ eerdbezes	◊ frees
▲ eerdbeif	◊ eerebeesje	▲ eerdbezing	◊ frenze
▲ eerdbei	◊ eerd(s)bie	▲ eardbizzing	◊ frinze
▲ eerebai		◊ abeer	◊ frenze

10

A.R. 97

GELIÈRE VAN DE KONINKLIJKE COMMISSIE VOOR TOPOGRAFIE EN DIALECTOLOGIE

Afb. I: 397 Collectie Taalkaarten Akademiereeks, blad 1: Aardbei.



**GEMEENSCHAPPELIJKE KAART
VOOR HET
NOORD-EN ZUIDNEDERLANDSCH
DIALECT-ONDERZOEK**

in gebruik bij de Koninklijke Commissie voor
Toponymie en Dialectologie te Brussel en de
Dialectcommissie der Koninklijke Akademie
van Wetenschappen te Amsterdam.
Schaal 1:800.000⁹⁹

- Watersloop
- Rijksgrens
- Provinciegrens

De nummerletjes zijn geplaatst op het centrum
van gemeenten of kleinere plaatsen.
De nummerletjes van de steden staan in □

⁹⁹Deze kaart werd vervaardigd naar de invulkaart
(schaal 1:160.000) samengesteld door
Dr. W. Pée en P. J. Maertens

met overname van de nummering van de door Dr. G. G. Klokke
ontworpen kaart van het Nederlandsch Taalgebied
ten behoeve van het dialectgeologisch onderzoek.*

Collectie: Taalkaarten

Lidy Jansen

In een ongedateerde 'gemeenschappelijke vragenlijst' van beroemde taalonderzoekers uit ca. 1935 luidde de vraag die P.J. Meertens stelde aan de honderden 'informanten', verspreid over heel Nederland: 'Een aardbei'. De invullers begrepen dat werd gevraagd om het woord dat zij in hun dialect gebruikten voor deze vrucht.

Het antwoord op die vraag leidde tot het overzicht in afb. I. Het moet de maker van de kaart heel wat hoofdbreken hebben gekost om de soms subtiele verschillen in kaart te brengen: kijk bijvoorbeeld eens naar de symbolen bij 'eerdbei', 'eerdebei', 'eerbei' en 'eerebei'. De grondlegger van de reeks waarin dit kaartblad verscheen, verzuchtte erover:

Het optimisme, waarmee wij aan onze eerste objectieve taalkaarten begonnen, werd echter helaas getemperd door het feit, dat in vele gevallen de, toch waarlijk niet kleine, plaats van de legende, eenvoudig ontoereikend bleek om de dozijnen, soms honderden, verschillende taalvormen te bevatten.

(G.G. Kloeke, in: Voorbericht bij de eerste aflevering van de Taalatlas van Noord- en Zuid-Nederland, ca. 1939)

Door het gebruik van verschillende symbolen en kleuren wordt de verspreiding van alle varianten snel duidelijk. Kaarten van dit type staan bekend als verspreidingskaarten. De inhoud kan zowel taalkundig als etnologisch van aard zijn.

Bron: De kaart is onderdeel van de kaartenverzameling van het Meertens Instituut. De originelen bevinden zich in het archiefdepot van het instituut. Een aanzienlijk deel van de kaarten is digitaal beschikbaar via de website meertens.knaw.nl/kaartenbank.

2 Eetbare nation branding?

Zeventiende-eeuwse kaasconcurrentie en schepen van suiker

Nina Lamal

In de eenentwintigste eeuw speelt gastronomie een steeds belangrijkere rol als diplomatiek instrument: culinaire tradities en gerechten van een bepaald land worden gebruikt om culturele uitwisselingen en politieke samenwerkingen te bevorderen.¹ In navolging van Aziatische landen zetten steeds meer westerse landen, waaronder België, sterk in op *gastrodiplomacy*, een vorm van eetbare *nation branding*: via voedsel kunnen landen hun identiteit, waarden en geschiedenis tegelijkertijd tonen en promoten. Naast grootscheepse campagnes, zoals voedingsbeurzen, uitwisselingen van internationale topchefs en kookwedstrijden, spelen ambassades een centrale rol: bij recepties en diners worden vaak typische producten en gerechten van het land in kwestie geserveerd. Eten is een krachtig middel om mensen samen te brengen en te beïnvloeden.

Ook in de vroegmoderne tijd werden eten en drinken door diplomaten ingezet om dit te bereiken.² Zo schreef de Franse diplomaat François de Callières aan het begin van de achttiende eeuw:

De essentie van goed eten is om mensen samen te brengen, ze vertrouwd te maken met elkaar en hun harten te laten openen, dankzij de warmte van de wijn worden vaak belangrijke geheimen onthuld.³

Ondanks dit soort uitingen over het belang van eten en drinken in vroegmoderne diplomatie hebben historici dit vooralsnog weinig tot

niet bestudeerd voor de zeventiende-eeuwse Nederlandse diplomatie. Nochtans kunnen we aan de hand van diplomatieke briefwisseling, rekeningen en dagboeken onderzoeken of etenswaren een rol speelden in het vormgeven van de Nederlandse diplomatie. In de zeventiende eeuw manifesteerde de Nederlandse Republiek zich immers als een nieuwe speler op het internationale toneel en ontwikkelde zich in snel tempo tot een machtige handelsnatie. Hoe smaakte dat succes en kunnen we een vorm van culinaire diplomatie ontwaren? Om daarachter te komen worden in deze bijdrage de verschillende manieren bekeken waarop de jonge staat en zijn diplomatieke vertegenwoordigers gebruikmaakten van eten en drinken om politieke en commerciële relaties te bevorderen.

14

ZUIVEL ALS GESCHENK

Toen de Staten-Generaal in 1610 besloten om een eerste ambassadeur naar Constantinopel te sturen, werd hen al snel duidelijk gemaakt dat ze voor het verkrijgen van commerciële concessies op zoek moesten naar geschenken voor de Ottomaanse sultan. Om hem respect te betuigen was het gebruikelijk om de sultan te overladen met geschenken. Nog relatief onervaren op het diplomatieke toneel en weinig bekend met gewoonten aan het Ottomaanse hof, moesten de Nederlanders hulp inschakelen van informanten, onder wie de Zuid-Nederlandse juwelier Lambert Verhaer, om te weten wat er zoal op de verlanglijst stond van de sultan.⁴ Verschillende belangrijke individuen in de Republiek, zoals de rijke oud-burgemeester van Amsterdam Reinier Pauw, waren betrokken bij het aankopen van 'rariteyten van dese landen', een reeks uitzonderlijke objecten uit de Nederlandse Republiek, waaronder porselein, twee paradijsvogels, een kompas, globes, een atlas en tulpenbollen.⁵ De boodschap van deze duizelingwekkende reeks van unieke en exotische giften was duidelijk: zij konden tegemoetkomen aan de Ottomaanse vraag voor nieuwe producten omdat zij exclusieve toegang hadden tot de wereldhandel.

Tussen al deze luxueuze objecten zaten ook etenswaren uit de Republiek: gezouten vlees en wel 3.138 pond oude Edammer kaas (verdeeld

in 406 stukken) samen met ongeveer tien pond 'schoon Hollandsche boter'. Omdat voedingswaren op het oog maar een klein percentage van het totaal aantal geschenken besloegen, zijn ze mogelijk aan het oog van historici ontsnapt. Toch zijn de enorme hoeveelheden aan de sultan geschonken kaas en boter significant en allicht een eerste vorm van diplomatieke kaasconcurrentie. Verschillende Italiaanse staten, waaronder Venetië, gaven al sinds de vijftiende eeuw Parmezaanse kaas als geschenk aan de Ottomanen.⁶ De Nederlanders zullen op de hoogte geweest zijn van de Ottomaanse voorliefde voor harde oude kaas. Ze waren bijna een heel jaar in de weer geweest met het verzamelen van de geschenken en hadden via belangrijke informanten in Constantinopel met kennis van zaken de nodige gegevens verzameld. Het is daarbij niet geheel ondenkbaar dat de Nederlanders als experts in het maken en het verhandelen van kaas hun eigen product, de bekende kaas uit Edam (ook een harde soort), hebben willen promoten.⁷ Verder onderzoek moet uitwijzen of deze voedingsmiddelen een belangrijk onderdeel werden van de Nederlandse geschenken aan de Ottomanen in de zeventiende en achttiende eeuw en of de Edammer in de smaak viel.

Elders in de wereld gebruikten de Nederlanders hun zuivelproducten ook om belangrijke commerciële relaties aan te knopen of te behouden. In Japan ondernamen kooplieden jaarlijks een reis naar de hoofdstad Edo vanaf het eiland Deshima om geschenken te overhandigen aan de keizer. Dit was een belangrijk ritueel; de Nederlanders waren in de zeventiende eeuw de enige Europeanen met toestemming om handel te drijven met Japan. Tijdens hun verblijf in de hoofdstad kwamen er met regelmaat ambtenaren langs voor bepaalde voedingsproducten of om getraakteerd te worden op eten en drinken. Getuige de enorme vraag naar Nederlandse boter viel deze blijkbaar het meeste in de smaak.⁸ Eindeloze voorraden van dit zuivelproduct vormden samen met andere etenswaren hulpmiddelen om de precare handelspositie in Japan te onderhouden.