

aflevering 23

eten = weten

hollandse smaken

Toch eens uitzoeken, dachten we: waar komen die echt Hollandse smaken eigenlijk vandaan? Het leverde een interessant stukje geschiedenis op over onze eigen bovenstebeste keuken.

aardappelen, vlees, groenten

Hoe komt het toch dat aardappels, vlees en groenten zo Nederlands zijn? Simpel: bij ons doen aardappelen het gewoon goed. Vroeger waren granen het basisvoedsel voor de bevolking (met name rogge, het importproduct tarwe was slechts weggelegd voor rijken). Zodra de aardappel in beeld kwam, groeide die snel in populariteit, want het bleek een betaalbaar en lekker alternatief voor de zware rogge. Later, toen groente meer gegeten werd (groente werd eerst als ongezond beschouwd!) en vlees betaalbaar, werden aardappels een vast onderdeel van het menu. In zuidelijker landen, waar tarwe het goed doet, staat stevast brood op tafel en worden aardappelen gezien als groenten!

nootmuskaat op de boontjes, kaneel door de appelmoes

Specerijen als kardemom, nootmuskaat, kaneel, kruidnagel en peper zijn door de Arabieren verspreid in Europa. De rijke elite maakte er als echte culi-snobs indruk mee. Ook suiker werd destijds gezien als specerij en was zo kostbaar dat het met mate werd gebruikt - echt zoet waren gerechten nooit. Door de VOC-handel worden specerijen vanaf de 17e eeuw beter betaalbaar en bereikbaar voor een groter publiek. De rijken haken dan af en pronken liever met exclusieve groenten als asperges en artisjokken. Maar kaneel, nootmuskaat en kruidnagel staan vanaf die tijd bij bijna alle Nederlanders in de kast.

mosterd uit alle streken

De gewone man at in de middeleeuwen eigenlijk heel gezond: gestoofde 'ketelkost' van rogge, gerst of haver met linzen, tuinbonen of erwten, soms vlees erbij. Kool, knollen, prei, wortel en ui en allerlei soorten bladgroente stonden ook met regelmaat op het menu. Specerijen waren nog te duur en de grote smaakmaker was mosterd. Bijna elke Nederlandse streek had een eigen mosterd, en dat is nog steeds zo: Groninger mosterd, Zwolse mosterd, Doesburgse mosterd, Zaanse mosterd, allemaal nét even anders.

land van melk en boter

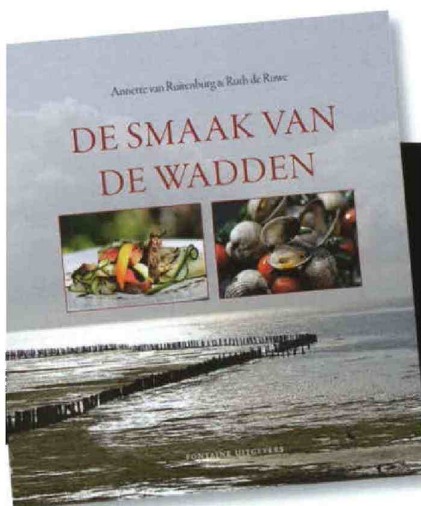
Wij koken al vanaf de 16e eeuw met boter, dus nog vóór de Fransen dit in de 17e eeuw gingen doen. Voor die tijd waren reuzel en rundvet gangbaar. Om aan de botervraag te kunnen voldoen, grazen er steeds meer koeien in de sappige Hollandse en Friese weiden en in de loop van de tijd wordt ons land een echt zuivelland.

Kijk op www.coquinaria.nl voor meer informatie over de culinaire geschiedenis van Nederland.

Met medewerking van **Christianne Muusers**, expert van de middeleeuwse en historische keuken.



FOTOGRAFIE ISTOCK



wad lekker

Eet lokaal en kies producten uit je eigen streek, dat is een trend. Als je het kersverse boek **Smaak van de Wadden** ziet, wil je niets liever! Op de pagina's buitelen heerlijkheden uit ons Nederlandse Waddengebied over elkaar heen: recepten met lamsvlees, cranberry's, verse kokkels, zeegroenten, waddenwijn - het gaat maar door. Al lezende maak je ook kennis met de producenten van al dat lekkers en de gepassioneerde koks die met liefde met waddenproducten koken. Een ontzettend leuk boek.

De smaak van de Wadden, Annette van Ruitenburg en Ruth de Ruwe, Fontaine Uitgevers, € 39,95, ISBN 978 90 5956 339 1)