

Filozofická fakulta Univerzity Palackého v Olomouci

KATEDRA NEDERLANDISTIKY

De Belgische  
en de Nederlandse keuken

The Belgian and the Dutch cuisine

(bakalářská práce)

Vypracovala: Radka Smržová

Vedoucí práce: Drs. Bas Hamers

Olomouc 2010

Na tomto místě bych ráda poděkovala vedoucímu své práce panu Drs. Basu Hamersovi za jeho pomoc při spolupráci a zároveň také za jeho užitečné připomínky k obsahové stránce práce.

Op deze plaats wil ik graag de begeleider van mijn scriptie, de heer Drs. Bas Hamers bedanken voor zijn behulpzaamheid en nuttige opmerkingen met betrekking tot de inhoud van de scriptie.

---

Prohlašuju, že jsem svoji bakalářskou práci vypracovala samostatně a uvedla v ní veškerou literaturu a ostatní zdroje, které jsem použila.

Ik verklaar, dat ik mijn bachelor scriptie zelfstandig heb geschreven en dat ik er alle literatuurbronnen en ook andere bronnen aanvoerde die ik gebruikte.

V Olomouci dne 12. 5. 2010

---

## **Inhoudsopgave**

Inleiding.....	5
1. De ligging van België en van Nederland.....	6
1.1 Vissen en zeevruchten.....	6
1.2 Veehouderij .....	7
1.3 Akkerbouw .....	10
2. Invloed van de geschiedenis op de Belgische en de Nederlandse keuken.....	13
2.1 Pestepidemie.....	13
2.2 De Ontdekking van Amerika .....	14
2.3 Calvinisme en katholieke kerk .....	16
2.4 De Tachtigjarige Oorlog .....	19
2.5 Koloniën .....	20
2.6 Hongersnood in België en in Nederland .....	26
3. Voedsel in het verleden .....	29
3.1 Maaltijden in het heden .....	32
4. Conclusie .....	33
5. Resumé v češtině .....	35
6. English summary .....	36
7. Anotace .....	37
8. Bijlage .....	38
9. Literatuur .....	40

## Inleiding

Deze scriptie heeft als doel de Belgische keuken en de Nederlandse te beschrijven. Als ik over België praat, denk ik alleen Vlaanderen waarop ik mijn aandacht richt. Vlaanderen grenst aan Nederland en ze spreken dezelfde taal alleen met kleine uitzonderingen. Omdat België als een onafhankelijke staat al in de negentiende eeuw bestond, is het nodig ook de Nederlandse keuken te beschrijven.

In het eerste hoofdstuk wordt er over de ligging van België en van Nederland geschreven. De nabijheid van de Noordzee speelt hier een rol, zodat vis en zeevruchten een groot deel van het menu uitmaken. Dankzij de gunstige omstandigheden en laag gelegen gebieden is het goed daar akkerbouw en veehouderij te bedrijven.

In het volgende hoofdstuk worden de verschillende historische gebeurtenissen beschreven, die nauw met het voedsel in beide landen verbonden zijn. Het ging om pestepidemie, de ontdekking van Amerika, Tachtigjarige Oorlog, koloniën en de Tweede Wereldoorlog. Ook de invloed van godsdienst wordt hier geschetst. Sommige gebeurtenissen van het verleden hebben een gevolg in het heden.

De scriptie eindigt met een beschrijving van de maaltijden in het verleden en in het heden. Ik houd me bezig met de vragen 'Wat aten mensen en hoeveel keer per dag aten ze?'. In het heden veranderen trends, zo schrijf ik over boterhammen, die mensen als lunch eten.

De literatuur, waarop deze scriptie is gebaseerd, is van binnenlandse en buitenlandse herkomst.

# 1. De ligging van België en van Nederland

De ligging van het Koninkrijk België en van het Koninkrijk der Nederlanden heeft ook invloed op de structuur van de Belgische en van de Nederlandse keuken. Ik beschrijf bij de ingrediënten de oorsprong en ook de toepassing in het heden en geef ik ook een statistiek van de consumptie.

## 1.1 Vissen en zeevruchten

Beide landen liggen in West-Europa aan de Noordzee. Dankzij de nabijheid van de zee zijn vissen en zeevruchten met gerechten onafscheidbaar verbonden. Op de markten en in de winkels biedt men vele soorten van vissen zoals haring, kabeljauw, pladijs, zalm, enzovoorts aan. Deze vissen kan men ook in restaurants bestellen. De koks bereiden de vis op verschillende manieren. Omdat de soorten in de beide landen bijna gelijk zijn, richt ik me alleen op de typische vissen in elk land. Het gaat om haring als typisch gerecht in Nederland en om mosselen die typisch voor België zijn.

Omdat de Noordzee rijk aan haring is, vingen de kustbewoners deze vissen in grote hoeveelheden. Voor de eerste keer verschijnt een vermelding over haring in een geschrift uit de twaalfde eeuw: “Een visje dat men uiterst gemakkelijk kan inzouten en op die wijze langdurig behouden.”<sup>1</sup> Volgens de legende werd de stad Amsterdam op haringgraten gebouwd. Deze bewering verwijst naar de lange visserijhistorie van Nederland. De laatste vijftig jaren wordt Vlaggetjesdag gevierd. Op deze dag vindt een wedstrijd plaats en wie de eerste vangst aan land brengt, is de winnaar. Hiermee begint het nieuwe haringseizoen aan het eind van mei of begin van juni. Elk jaar krijgt de koningin van de vissers een vaatje van ingelegde haringen van de eerste vangst met de naam Hollandse nieuwe. Onder deze naam worden zij heel het jaar door verkocht. Onder de plaatselijke bevolking is het de gewoonte om direct op de markt een haring te eten nog bewaard. Zij grijpen de vis zonder kop en ruggengraat tussen twee vingers in een staartvin, buigen hun hoofd achterover en eten het op. De zoute haring blijft de meest bekende vis in Nederland. De belangrijkste Nederlandse haringvloot is Scheveningen.<sup>2</sup> Men zegt over haring dat het de beste preventie tegen keelpijn is. In het Nederlands gebruikt men een paar volkse uitdrukkingen over de

---

<sup>1</sup> Kruyff L., Schuyf J., *Twintig eeuwen koken en eten*, Kosmos - Z&K Uitgevers B.V., Utrecht 1997, blz. 42

<sup>2</sup> Römer J., Ditter M., *Culinaria Deel 1*, Könemann, Keulen 1995, blz. 349

vissen. Bijvoorbeeld “Het is goedkoper dan stokvis” betekent dat niets goedkopers bestaat, of “Hij is zo naakt als een paling” beschrijft iemand die erg arm is.<sup>3</sup> Een andere geliefde delicatessie in Nederland is gerookte paling, schol, kabeljauw, garnalen of zeeuwse mosselen.

In België hoort men vele namen voor zeevruchten met schelpen in de drie talen zoals mosselen, moules of muscheln. Voor één portie rekent men één kilo van de gewone mosselen, wat betekent een halve kilo vlees en een halve kilo schelp. Ten eerste kookt men het in stukjes gesneden selderij, prei, wortel en peterselie. Als de groenten zacht worden, voegt men een visbouillonblokje aan de in koud water doorgespoelde mosselen, knoflook, peper en zout. Zodra ze open gaan, is het gerecht klaar. De mosselen worden meestal met een lege mosselschelp gegeten. Het seizoen van de mosselen duurt van september tot april. De aanvang van de verkoop moet men officieel bepalen om alle verkopers en restauranthouders gelijke voorwaarden te geven en niemand zal begünstigd worden. Tweemaal per jaar, in mei en in september, haalt men de oogst binnen. De oogst bedraagt per jaar circa 100.000 ton en het overgrote deel wordt naar heel België, Frankrijk en naar Duitsland geëxporteerd. Het mosselkweekcentrum is Yerseke in de Scheldemonding. In deze beroemd mosselbanken kweken zij de grote Golden mosselen. Er zijn verschillende groottes. Een ander etiket van de zak is Super, Imperial of Jumbo. Behalve mosselen houden Belgen ook van vis en andere zeevruchten. Populair is, zoals in Nederland, haring die men bijvoorbeeld marineert, bereidt in rode wijn, stooft, groen met lentegroenten of rookt in uiensaus. Belgen eten ook oesters, meestal rauw of gegratineerd. Vooral de stad Oostende is bekend om zijn oesters. Voor een gemiddelde Belg en Nederlander zijn vis en zeevruchten een veelvuldig en gewaardeerd onderdeel van zijn basismenu.<sup>4</sup>

## 1.2 Veehouderij

Het klimaat in deze twee landen is gematigd en wordt beïnvloed door het zeeklimaat en is vochtig en winderig. Het oppervlak van Nederland en van Vlaanderen worden gevormd door laag gelegen gebieden. Alleen in het zuidoosten van Nederland, in de provincie Limburg, is er heuvelland. Dankzij de gunstige

---

<sup>3</sup> Niesten E., Raymaekers J., Segers Y., *Kattentongen, ezelsoren en varkenspoten*, CAG Cahier, Leuven 2002, blz.21

<sup>4</sup> Römer J., Ditter M., *Culinaria Deel 1*, Könemann, Keulen 1995, blz. 351

voorwaarden specialiseren de provincies in het noorden en in het midden van het land zich in landbouw. De landbouw is met veeteelt in de beide landen verbonden. Het gaat vooral om de varkensfokkerij, veeteelt en pluimvee-fokkerij. In België ligt de prioriteit bij veehouderij voor vlees, maar in Nederland behalve het vlees ook voor de zuivelproducten.<sup>5</sup>

Als men de stad Gent bezoekt, ziet men misschien het Groot Vleeshuis. Omdat de verkoop thuis verboden was, werden in de vijftiende eeuw vleeshuizen gebouwd. Het ging om overdekte marktplaatsen waar verschillende soorten vlees werden verkocht. De koele ruimten waren goed voor het behoud van de versheid en de kwaliteit van het vlees. In het Gentse vleeshuis waren ook penshuisjes. Deze speciale winkeltjes werden om hygiënische redenen gebouwd. Ze werden gericht op de verkoop van ingewanden, darmvet en andere resten van slachtdieren. Vanaf het einde van de negentiende eeuw was het mogelijk thuis het vlees te verkopen. Vleeshuizen verloren hun functie, maar zij bleven niet leeg. De lege ruimten werden voor een postkantoor, een opslagplaats, een tentoonstellingsruimte of een feestzaal gebruikt. Vandaag de dag dient bijvoorbeeld het Gentse Vleeshuis als promotiecentrum voor Oost-Vlaamse streekproducten. In een ander voormalig vleeshuis, in Antwerpen, is nu een museum met een rijke verzameling van oude muziekinstrumenten en ook schilderijen, maquettes en andere voorwerpen als herinnering aan de geschiedenis van Antwerpen. Vleeshuizen waren ook in Nederland te vinden, bijvoorbeeld in de steden Utrecht, Helmond of Maastricht.<sup>6</sup>

De koeienfokkerij heeft een lange traditie in Nederland. Uit onderzoek van keukenafval in Amsterdamse beerputten blijkt, dat in redelijk welgestelde Amsterdamse huishoudens tijdens de tweede helft van de zeventiende eeuw rundvlees het meest werd geconsumeerd. Op de tweede plaats vindt men schapenvlees, gevolgd door kip, zeevis, konijn, eend en als laatste varkensvlees. Volgens een veronderstelling moest men voor rundvlees en schapenvlees een hoge prijs betalen.<sup>7</sup> In het heden verandert de trend en geven Nederlanders de voorkeur aan varkensvlees. Dat blijkt uit een onderzoek van het Centraal Bureau voor de

---

<sup>5</sup> Kolektiv autorů, *Encyklopedie Diderot*, Praha 1999

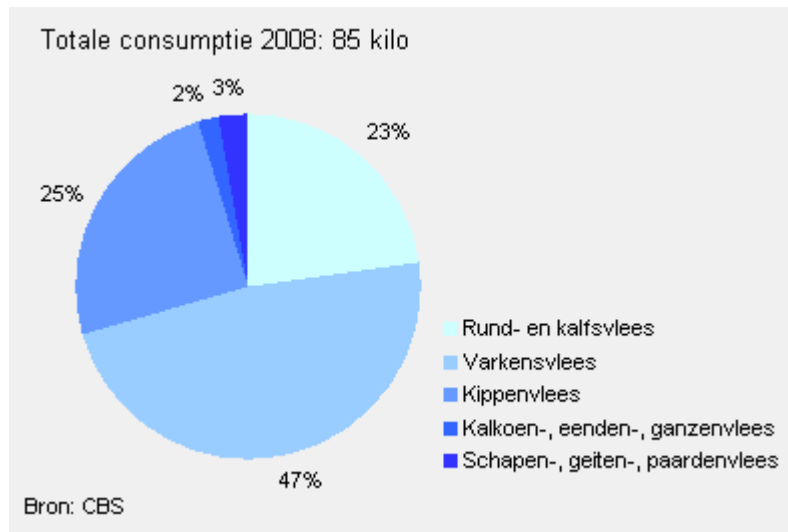
<sup>6</sup> [www.grootvleeshuis.be](http://www.grootvleeshuis.be)

<sup>7</sup> Willebrands M., *De Verstandige kok*, Pereboom, Bussum 2006, blz. 57



Statistiek in Nederland.<sup>8</sup> Het meest wordt varkensvlees gegeten, dan kippenvlees, daarna rund- en kalfsvlees, 3% schapen-, geiten- en paardenvlees en als minste eten mensen kalkoen-, eenden- en ganzenvlees.

#### Vleesconsumptie per Nederlander in 2008



Uit het onderzoek van het Vlaams Bureau voor Agro- en Visserijmarketing blijkt dat de Belgen een voorkeur van 97 procent aan diepvriesvlees geven. Ze kochten in jaar 2008 32,6 kilogram per hoofd vers vlees. Het meest populair zijn vleesmengelingen zoals gehakt, worstjes en hamburgers, namelijk 10,8 kilo is. Daarna volgen varkensvlees met 9,8 kilo, rundvlees met 8,9 kilo en kalfsvlees met 1,3 kilo. Schapen- en lamsvlees en paardenvlees hebben samen 1,3 kilo.<sup>9</sup>

Vooraf dankzij de koeienfokkerij werd de zuivelindustrie en de productie van kwaliteitskazen in Nederland ontwikkeld. Er bestaat een aantekening dat al circa 2000 jaar geleden een soort zuivelbedrijf in Nederland bestond. In de middeleeuwen hoorde de Edammer kaas bij de belangrijkste Nederlandse exportartikelen naar de Oostzee-landen, Duitsland, Frankrijk en Italië. Edammer kaas, zoals Goudse kaas, zijn noch steeds bekende soorten van kaas.

Melk wordt voor de bereiding van vele soorten kaas, boter, yoghurt, karnemelk of zure melk gebruikt. De soorten kazen verschillen volgens de gebruikte

<sup>8</sup> <http://www.cbs.nl/nl-NL/menu/home/default.htm>

<sup>9</sup> <http://www.vleesmagazine.nl/nieuws/belg-gek-op-vers-vlees-consumptie-stijgt-6587.html>

soort melk en volgens de manier van bereiding zoals kaas van geitemelk, van koemelk, vers, gerijpt, lang gerijpt, zacht gewassen en herwassen, met bier, met zout water enzovoort en ook volgens de smaak, dat wil zeggen stinkend, verrot of zonder uitgesproken smaak. In België produceert men ook verschillende soorten kaas. Er bestaat een grote variëteit van de rustige Passendaele tot de sterke Herve.<sup>10</sup>

### 1.3 Akkerbouw

Als men over akkerbouw praat, gaat het vooral om suikerbiet, en dan aardappelen en graangewas. Behalve alle genoemde landbouwproducten teelt men ook in beide landen groenten en fruit.

Sinds de veertiende eeuw produceerden en exporteerden België en Nederland als eerste landen in hoeveelheden groente. En nu zijn beide landen belangrijke groente-exporteurs in Europa.<sup>11</sup> In Nederland begonnen de mensen al rond 1500 te tuinieren. Er wordt gezegd dat de Engelse koningin Catharina van Arragon sla uit Holland at. Sinds de zestiende eeuw is Nederland rijk aan verschillende soorten groenten en fruit. Omdat in Nederland een nat en koud klimaat heerst, zijn er niet altijd de gunstige voorwaarden, vooral voor de minder geharde groentesoorten zoals kool, biet en pastinaak. Daarom werden in de zeventiende eeuw de kassen ontdekt. Vele kassen worden gebouwd waar de gewassen worden gekweekt. De meeste kassen vindt men in de streek het Westland en daarom noemt men dat 'de glazen stad'. En dankzij de kassen is het mogelijk de gewassen te kweken die elders in Noord-Europa, vooral in de winter, niet makkelijk te kopen waren. Fruit zoals aardbeien en andere bessen worden ook in kassen of in boomgaarden gekweekt. Appels en peren groeien aan bomen in de open lucht. Paddestoelen worden in speciale gebouwen gekweekt. Champignons zijn de nieuwste soort paddestoelen, ze verschenen pas vanaf de jaren zestig op de markt. In Nederland bestaat de grootste kwekerij in Europa. Dit bedrijf heet The Greenery. The Greenery wordt door de tuindersorganisatie Voedings Tuinbouw Nederland geleid. Daar worden fruit, groente en paddestoelen geproduceerd.<sup>12</sup>

---

<sup>10</sup> Cockx E. a kol., *Europa aan tafel*, MIM, Antwerpen 1993, blz. 28

<sup>11</sup> Blais D., Plisnier A., *Belgo kookboek*, Standard, Antwerpen 1997, blz. 93

<sup>12</sup> Moor de J., Rooij de N., *Nieuw Europees kookboek*, Spektrum B.V., Utrecht 2004, blz. 73

Ik ga terug naar de geschiedenis. Verschillende soorten groente werden gegeten. In Noord- en Zuid- Holland bevonden de belangrijke bedrijfstuinbouwcentra zich rond Leiden en Delft, in West-Friesland, de Langendijk, Beverwijk, het Westland, de plaatsen aan de duinvoet tussen Haarlem en Leiden, de Beemster en Purmer, en de omgeving van steden als Dordrecht, Rotterdam, Gouda en Haarlem. Centra zoals Noordwijk, Hillegom en Rijnsburg waren bekend voor het telen van kruiden. Ook verschenen kruiden in de tuinen van particulieren, van apothekers en artsen, in kloostertuinen, en in de omgeving van de steden Leiden, Groningen, Haarlem en Harderwijk. Behalve voor keukengebruik werden de specerijen ook voor medicinale en onderwijsdoeleinden gebruikt. Voor de welgestelde burgerij waren de fijne groenten en fruit en de arme mensen aten de grove groenten zoals wortelen, kool, ui en peulvruchten. Uien en radijs waren in plaats van de dure boter.<sup>13</sup>

In de Lage Landen werden verschillende soorten groenten en fruit gegeten. De erwten waren een lange tijd volksvoedsel. Eerst ontstonden de sluimererwten die daarna uitgroeiden tot peul- of doperwten. Deze erwten verschenen op de markt in de zestiende eeuw. Wortelen noemde men ook in Midden Nederland 'caroten'. Ze werden rauw en overgoten met olie gegeten. De ui is bekend sinds de Gallo-Romeinse periode. En ook rode en groene kolen werden sinds de middeleeuwen gegeten. Vanaf de zestiende eeuw verscheen de vermelding over een bloemkool. Onder de kolen behoren ook Brusselse spruitjes. In de naam staat de stad, waar zij ontstonden. Spruitjes werden uit de gewone groene kool ontwikkeld. Men teelde ze in Brussel en omgeving vanaf de tweede helft van de achttiende eeuw. De benaming Brusselse spruitjes werd in het jaar 1818 door een Schots op studiereis bedacht. En nu kent iedereen ter wereld Brusselse spruitjes.<sup>14</sup>

In België vindt men behalve genoemde groenten en fruit nog andere speciale soorten. Het gaat om een witlof en asperge. Witlof verscheen rond 1830 in de botanische tuin in Brussel. Daarom noemde men dat ook Brussels lof. Het werd in de kelder 's winters tussen sla en groente gevonden. Een stevige stronk van witlof werd van cichorei geteeld, die met aarde werd afgedekt. En daarna werd deze methode bekend. Pas na 1950 werd het naar heel Europa verspreid. Witlof die in de aarde

---

<sup>13</sup> Willebrands M., *De Verstandige kok*, Bussum 2006, blz. 50

<sup>14</sup> Mertens N., Prins de D., *De Belgische keuken*, Antwerpen 1995, blz 58

geteeld is, is meestal stevig, gelijkmatig en het heeft een zoete smaak.<sup>15</sup> Men gebruikt het voor bereiding van salades, soepen, als garnituur, maar ook gepuurd en gekookt.<sup>16</sup> De mensen kenden ook de asperges al in de Oudheid. De benaming van deze groente is afkomstig van het Perzische woord 'asparag' wat scheut of spruit betekent. Deze groente kwam in de zestiende eeuw naar Nederland. De asperge werd vroeger als een luxeproduct beschouwd en mensen kregen dat een cadeau.<sup>17</sup> Het seizoen duurt van midden mei tot midden juni. Het centrum voor het telen van asperges is Brabant en vooral de streek rond de stad Mechelen. Dit centrum fungeert daar sinds de negentiende eeuw. Andere gebieden voor aspergeteelt zijn Limburg en aan de kust. Aan het uiterlijk kent men of de asperge van een goede kwaliteit is. Hij moet blank en dik en zonder vlekken zijn.<sup>18</sup> Asperge wordt een voorgerecht of een hoofdgerecht gebruikt. De Belgen eten het liefst asperges die gestoomd en daarna in boter gestoofd zijn, geserveerd met hardgekookte eieren en peterselie.<sup>19</sup>

In België wordt ook een hopscheut geteeld. De traditie van dit gewas is uit de tijd van renaissance. Een bekend gebied is in West-Vlaanderen rond de stad Poperinge of in Brabant dichtbij Asse.<sup>20</sup> Deze plant gebruikt men voor het brouwen van bier. Bier is een bekende drank in België maar ik zal me niet met bier als een alcoholische drank in mijn baccalaurescriptie bezighouden, want ik richt me in mijn werk vooral op voedsel en gerechten. Maar bier is vaak een deel van de maaltijden en het was zo ook in de vroegere tijd. Pas in de jaren '50 kwamen de koks op bier terug. Er verscheen ook een kookboek met bierrecepten. Er bestonden ook enkele Belgische restaurants die zich in de bierkeuken specialiseren. Bier wordt niet alleen in de maaltijden, maar ook aan soepen en nagerechten toegevoegd. Als bijvoorbeeld geef ik een paar benamingen van gerechten zoals 'Varkenskoteletten met Leffe, Konijn op brouwerswijze of Gehaktballen in biersaus.<sup>21</sup>

---

<sup>15</sup> Dominé A., Ditter M., *Culinaria Europese specialiteiten* – deel 2, Keulen 1995, blz 124

<sup>16</sup> Blais D., Plisnier A., *Belgo koekboek*, Standard, Antwerpen 1997, blz. 93

<sup>17</sup> Willebrands M., *De Verstandige kok*, Bussum 2006, blz. 56

<sup>18</sup> Wynants P., Rigolet L., *Fijn proeven in België*, Standaard, Antwerpen 2001, blz. 135

<sup>19</sup> Blais D., Plisnier A., *Belgo koekboek*, Standard, Antwerpen 1997, blz. 92

<sup>20</sup> Mertens N., Prins de D., *De Belgische keuken*, Antwerpen 1995, blz 58

<sup>21</sup> Dominé A., Ditter M., *Culinaria Europese specialiteiten* – deel 2, Keulen 1995, blz 126

## 2. Invloed van de geschiedenis op de Belgische en Nederlandse keuken

Bepaalde situaties en omstandigheden hadden invloed op de Belgische en Nederlandse keuken. Ik behandel achtereenvolgend en chronologisch enkele gebeurtenissen in de geschiedenis die met voedsel verbonden zijn. Ik beschrijf ze en vergelijk ze met de huidige tijd.

### 2.1 Pestepidemie

In de veertiende eeuw werd Europa door de pestepidemie getroffen. Deze ziekte had kenmerken zoals zwarte builen, ze verschenen eerst in liezen en oksels en daarna breidden ze zich het hele lichaam uit. De mensen hadden last van hoge koorts en het ophoesten van bloed. En na drie of vier dagen stierven ze meestal. Er waren vele verschillende oorzaken die de pest veroorzaakten. Sommigen zeiden dat er iets giftigs in de lucht was. Volgens andere waren de joden die het water vergiftigden de oorzaak. En de geestelijke wereld praatte over een straf voor de mensen die zich zondig gedroegen. Men zegt dat tussen de jaren 1347 en 1350 het aantal bewoners van Europa door de pest met een derde werd verminderd.<sup>22</sup>

Maar deze vreselijke gebeurtenis had een goed effect op het voedsel van de mensen vooral van de armen. Omdat er minder mensen waren om te voeden. Het ging om vlees dat in grote hoeveelheden werd verkocht. En daarom kwam het ook in de armere huishoudens. De mensen aten ook meer vis. En eveneens, om dezelfde reden, steeg de hoeveelheid van graangewassen, vooral voor de mensen. Rogge en tarwe gebruikte men voor de bereiding van brood. De andere grondstoffen waren nog steeds kaas en eieren. Eieren werden ook in pannenkoeken gebruikt. Pannenkoeken bleven gerecht in de Nederlandse keuken tot de huidige tijd. Basisvoedsel werd nog steeds pap of een brij van erwten en knollen beschouwd. Andere soorten van groenten of fruit kenden mensen helemaal nog niet.<sup>23</sup>

---

<sup>22</sup><http://www.20eeuwnederland.nl/themas/ziekte%20en%20gezondheid/tasten%20in%20het%20duister/710.html>

<sup>23</sup> Arkel van F., *De Nederlandse keuken*, Veltman, Utrecht 2006, blz. 8

## 2.2 Ontdekking van Amerika

Maar dat veranderde in de vijftiende eeuw toen Christoffel Columbus in het jaar 1492 Amerika ontdekte. Deze ontdekking was ook belangrijk voor het voedsel. Nieuwe planten werden naar heel Europa geïmporteerd. Het ging om aardappelen, maïs, bonen, tomaten en rietsuiker. Tussen de vijftiende en zeventiende eeuw groeide de bevolking en daarom verminderde de hoeveelheid vlees per persoon en werd vlees opnieuw voedsel voor de rijken. Roggebrood, knolgewassen en peulvruchten werden door de armen gegeten.<sup>24</sup> Ook één traditioneel Nederlandse gerecht is uit peulvruchten. Het gaat om snert, wat een dikke soep met spliterwt en varkensvlees is.<sup>25</sup> Aardappelen waren meer populair onder de armere bewoners. In de achttiende eeuw stegen de prijzen voor granen. Dat was het gevolg van de agrarische revolutie. Men noemde dat een agrarische revolutie, omdat mensen nieuwe technologische kennis over landbouw hadden. Het ging vooral om het gebruik van fossiele brandstoffen in plaats van spierkracht en ook werden nieuwe gewassen geïntroduceerd.<sup>26</sup> En vanwege de hoge graanprijzen was er een hogere consumptie van aardappelen en ze werden het belangrijker volksvoedsel dan brood en pap.<sup>27</sup>

De aardappelen vormen een grote deel in gerechten zoals stampotten. Het gaat om eenpansmaaltijden. Deze gerechten waren stevig, want ze werden door de hardwerkende mensen gegeten. De oudste en ook de populairste Nederlandse stampot noemt men hutspot. Hutspot is bekend als een winters gerecht. Behalve uit aardappelen bestond dat uit rundvlees, uien en wortels. Aardappelen zijn ook de basisgrondstof in andere stampotten. Groente wordt op verschillende manieren bereid zoals in blokjes gesneden, gekookt en daarna gepureerd of tot een grove puree gestampt. Ze worden samen met verschillende soorten groenten tot puree verwerkt. De groenten die geschikt zijn hiervoor zijn bijvoorbeeld boerenkool, andijvie of zuurkool. En men eet het met rookworst, gerookte metworst, verse worst of spek of andere soorten van vlees.<sup>28</sup>

Aardappelen zijn ook met frieten verbonden. Er bestaat een verhaal hoe de frieten ontstonden. In een familiaal manuscript uit 1781 'Curiosités de la table dans

---

<sup>24</sup> Arkel van F., *De Nederlandse keuken*, Veltman, Utrecht 2006, blz. 8

<sup>25</sup> Römer J., Ditter M., *Culinaria Europese specialiteiten* – deel 1, Könemann, Keulen 1995, blz. 113

<sup>26</sup> <http://www.geoclopedie.nl/Rest/economie/Economie-IndRev.htm>

<sup>27</sup> Arkel van F., *De Nederlandse keuken*, Veltman, Utrecht 2006, blz. 9

<sup>28</sup> Römer J., Ditter M., *Culinaria Europese specialiteiten* – deel 1, Könemann, Keulen 1995, blz. 115

les Pays-Bas Beligiques' staat: "De inwoners van Namen, Andenne en Dinant hadden de kleine gewoonte kleine visjes uit de Maas op te vissen. [...] Na de vangst werden de visjes gebakken in olie, vooraleer op te eten. Toen echter de winter intrad en het water bevroor zochten zij hun toevlucht tot het bakken van fijn gesneden reepjes aardappel die de vorm hadden van een visje."<sup>29</sup> Volgens dit verhaal zijn de Belgen de uitvinders van friet, maar ook de Fransen maken hier aanspraak op. Volgens zeggen werden rond het jaar 1810 op de brug de Pont-Neuf over de Seine gebakken aardappelreepjes gegeten. Men weet niet welk land gelijk heeft, maar waarschijnlijk komen frieten uit Spanje dankzij de heilige Teresa van Avila. Rond 1573 werden voor de eerste keer aardappels in het klooster Los Remedios dichtbij de stad Sevilla geteeld. De aardappelen hadden voor de heilige Teresa 'een symbool van de aarde' wat ook het symbool van de nederigheid en onderworpenheid aan de Heer betekende. De eerste frietkraam verscheen in België rond 1880. Het ging om kermisfrituren en eigenaar van één van de frietkramen heette Fritz Krieger die uit de Elzas afkwam. In de literatuur is het mogelijk een lofbetuiging over Fritz te lezen: "Fritz, de koning van de frieten".<sup>30</sup> In de huidige tijd ziet men bijna in elke straat in België een opschrift Frieten of Frietjes en dat getuigt van een lievelingsgerecht. Men zegt dat het geheim van lekkere frieten de manier van koken is. De frieten worden twee keer in puur ossenwit gebakken, eerst een voorbak en dan een afbak.<sup>31</sup>

De ontwikkeling in de agrarische sector ging voort dankzij de moderne landbouwmachines in de negentiende eeuw. En dankzij uitvindingen de stoomboot en de stoomtrein was het makkelijker het voedsel overal te brengen. Alhoewel deze verkeersmiddelen praktisch waren duurde de reis soms lang. En om het voedsel niet te laten bedorven, ontstonden koelsystemen. En ook in deze tijd ontstond in Nederland het fenomeen van twee keer per dag brood eten, wat betekent 's ochtends en 's middags een koude maaltijden te eten. 's Avonds wordt een warm gerecht gegeten. Deze indeling van de maaltijden bleven bij de Nederlanders tradioneel tot op heden. In de tweede helft van de twintigste eeuw verschenen in Nederland vele buitenlandse restaurants.<sup>32</sup>

---

<sup>29</sup> Maerteleire de E., *Geschiedenis op uw bord*, Roularta Books, Roeselare 2008, blz. 186

<sup>30</sup> Maerteleire de E., *Geschiedenis op uw bord*, Roularta Books, Roeselare 2008, blz. 190

<sup>31</sup> Maerteleire de E., *Geschiedenis op uw bord*, Roularta Books, Roeselare 2008, blz. 188

<sup>32</sup> Arkel van F., *De Nederlandse keuken*, Veltman, Utrecht 2006, blz. 9

## 2.3 Calvinisme en katholieke kerk

Tijdens de vijftiende en zestiende eeuw werd een moraal van de mensen verlaagd. Ze leefden liederlijk, stalen en vermoordden. Ze waren niet bang van de straffen, want er bestonden aflaten en het was mogelijk ze te kopen. De aflaten delgden allen menselijke zonden.<sup>33</sup> Ook veel kerkvorsten gedroegen zich immoreel. Zij pronkten met hun rijkdom en hun eigendom en ze dachten aan hun eigen genoegens. Volgens de Duitse monnik Martin Luther ging het mensdom teronder. Hij protesteerde tegen de aflaten en bekritiseerde de pompeusheid van Rome. Het ging om een belangrijke verandering in het christendom. Hij definieerde een nieuwe relatie tussen de mens en het geloof en hiermee richtte Luther een nieuwe soort godsdienst, het protestantisme, op. Hij legde de nadruk op de Bijbel en hij beweerde dat het godsrijk niet in de kerk is, maar in het hart van iedere christen. Zijn gedachte was ook dat alleen het geloof de christen verlost. Dat is ook het wezen van de reformatie van de kerk.<sup>34</sup>

Luthers gedachten inspireerden de andere reformatoren in Europa. Eén van hen heette Johannes Calvijn en hij kwam uit Frankrijk. Zijn theologie werd snel van Frankrijk naar Brabant, Vlaanderen, Holland en Zeeland, vooral onder de stedelijke bevolking, verbreid. Zijn denken had een grote invloed, voornamelijk op de Nederlanders, en vanaf de zestiende eeuw domineerde het calvinistische geloof hun leven. Calvijn ging van Luthers stellingen uit, maar zijn preek was scherper, meer terughoudend en meer onverzettelijk. In zijn hoofdwerk *Institutio religionis christianae* schreef Calvijn dat de mens in zijn kern een slechte persoon is en hij een aanleg van het kwaad plegen heeft. Slechts een paar mensen krijgen, de genade van God en zij gaan naar het hemelse rijk en daarom was het volgens Calvijn nodig tot in detail de bijbel te bestuderen. De overige mensen zullen vervloekt worden. Deze theorie is de kern van het calvinisme. Calvijn was van mening dat de taak van de gelovige mensen het hemelrijk op de aarde te stichten is. De regering moet volgens het evangelie heersen. Op deze wijze zou er een ideale maatschappij ontstaan. Er werd een strenge discipline ingevoerd en ze werden gecontroleerd of ze niet in zonde leefden. De regering beval vele verordeningen om mensen gehoorzaam te laten gedragen. Er werd zondagsrust gelegd en het toneelspelen, wereldlijke muziek,

---

<sup>33</sup> Drápalíková J. a spol., *Renesance a reformace*, Jan Vašut, Praha 1999, blz. 25

<sup>34</sup> Drápalíková J. a spol., *Renesance a reformace*, Jan Vašut, Praha 1999, blz. 27



kaarten, dans, het lezen van romans en ander amusement werden verboden. De mensen hadden de plicht matig te eten en intensief te werken.

Zoals Luther vocht ook Calvijn tegen de grote vijand die de duivel en het kwaad was. Men moest zijn arglistige en slechte influistering en verleidingen weerstaan. De duivel was overal aanwezig en dankzij mensen die aan hem bezweken richtte hij grote schade aan. Alle soorten van plezier kwamen van de duivel. Zij brachten de mensen van het werk en van het gebed van God af.<sup>35</sup> Als er feest werd gevierd, ging het om het feest na beëindiging van eerzaam werk, bijvoorbeeld na de oogst of na het plukken van druiven. Orthodoxe calvinisten veroordeelden alle overmaat en weigerden het exotische voedsel, zoals specerijen en suiker. Ook verbood het geloof hen sauzen te eten, want ze overstemden de oorspronkelijke smaak en ze kwamen van de duivel en mensen moesten het gebruik door van verminderen. Hoewel ze exotische kruiden zoals peper, kruidnagels, kaneel en nootmuskaat vanuit de overzeese landen geïmporteerd hebben, bleef de traditionele Nederlandse keuken eenvoudig, zonder overbodige toevoegsels, sauzen of ingewikkelde bereidingen, maar wel voedzaam.<sup>36</sup>

Het protestantisme werd in vergelijking met de katholieke kerk, door meer, eenvoud gekenmerkt. Het ging om het verschil in de decoratie van de kerken. Terwijl de christelijke kerken rijkelijk met schilderijen, beeldhouwwerken en glaspanelen werden versierd, zag men in protestantse kerken zag men niet zo een protserige opschik. De muren waren kaal en in het algemeen maakten de kerken een gewone indruk. Dit verschil ziet men ook in het heden in kerken. Behalve de kerken, kwam het strenge protestantse geloof ook tot uiting ook in de kleding. De kleding was eenvoudig zonder sieraden en opsmuk.<sup>37</sup>

De eenvoud werd ook in het eten geëist. Eenvoudig eten betekende evenwel niet een mindere kwaliteit van het voedsel. De Nederlanders hadden altijd kwaliteitsbasisproducten zoals verse vis en dankzij de landbouw ook goed vlees, zuivelproducten en groenten. Maar in het eten werd ook bescheidenheid geëist. Dat werd als een deugd beschouwd. Het was een gewoonte de vrienden voor bezoek uit te nodigen. De gastheer gaf altijd het beste voedsel voor hun gasten. En het betekende ook dat mensen het voedsel niet mochten verkwisten en alles moesten

---

<sup>35</sup> Horst van der H., *Dějiny Nizozemska*, Lidové noviny, Praha 2005, blz. 104

<sup>36</sup> Glerum J.P., *Aan tafel*, Tirion, Baarn 1997, blz. 106

<sup>37</sup> Drápalíková J. a spol., *Renesance a reformace*, Jan Vašut, Praha 1999, blz. 30

verwerken. Het calvinistische geloof predikte ook soberheid. Voeding en het genieten ervan werd als zondige wellust bestempeld.<sup>38</sup> Daarom werd een zwelgerij als één van de zeven doodzonden beschouwd. Een brasserie verscheen ook op een schilderij uit het eind van de middeleeuwen van de schilder Hieronymus Bosch. Hij koos de thema's die tot het morele nadenken over het menselijke gedrag aanmaande.



De schilderij van de schilder Hieronymus Bosch

De schilderijen van de schilder Bosch en van zijn volgeling Pieter Brueghel de oudere speelden een belangrijke rol voor de gewone mensen, ze zaten vol met de zinspelingen. Daarmede was het een verzet tegen de ijdelheid. Als mensen op het schilderij dikke personages zagen, was het een waarschuwing en een kritiek hoe juist te leven. Ze hadden een opvoedkundige achtergrond. Het verschil tussen het protestantse geloof en de katholieke kerk werd door de schilder Cranach de jongere uitgebeeld. Op de linke kant gedragen de lutheranen zich moreel en zij bidden. Maar op de andere kant staan dikke rooms-katholieke monniken die van het eten en van de rijkdom houden.<sup>39</sup>

Het protestantisme was ook populair onder de mensen, want het ging over een eigen verzet tegen de Habsburgers en vooral tegen de Spaanjaarden die sterk het katholicisme beleden.<sup>40</sup>

De vermelde matigheid bleef meer dan vijfhonderd jaar onder de mensen bestaan en vele generaties leefden volgens de regels. Het is begrijpelijk, dat soberheid en het sparen tot op heden voortduren. Men zegt over de Nederlanders dat

<sup>38</sup> Glerum J.P., *Aan tafel*, Tirion, Baarn 1997, blz. 106

<sup>39</sup> Drápalíková J. a spol., *Renesance a reformace*, Jan Vašut, Praha 1999, blz. 8

<sup>40</sup> Drápalíková J. a spol., *Renesance a reformace*, Jan Vašut, Praha 1999, blz. 102

zij zuinig zijn. De Engelse uitdrukking “Dutch treats” duidt maaltijden aan waarbij de gasten zelf moeten betalen of hun eigen voedsel mee moeten brengen <sup>41</sup>

Maar ook de katholieke kerk had invloed op het voedsel in de middeleeuwen. Volgens de geboden van de kerk gold een verbod op vlees of jus uit vlees voor iedere vrijdag van het jaar en ook tijdens de veertig dagen van Aswoensdag tot Pasen. Alle vrijdagen waren zogenaamde ‘dagen van volledige onthouding’. Deze onthouding werd in het canon in het jaar 1251 beschreven. Gelovige mensen werden geacht dat ze geen vlees van de dieren van het land aten. Daarom werd vis de logische vervanger. Er bestond ook de benaming “Vrijdag visdag” wat betekende dat op vrijdag men een visgerecht bereidde. Zo veel mogelijk werd haring gegeten vanwege de grote hoeveelheid van deze vissen in de Noordzee. Haring werd in de vroegere geschiedenis het symbool van het voedsel van de armen en ook het voedsel van de vasten. Het voorschrift van de dertiende eeuw werd tot de twintigste eeuw nageleefd. Op de Nederlandse bisschoppenconferentie in het jaar 1989 werd de vroegere canon aangevuld: “Aan de plicht tot vasten in de Veertigdagentijd en tot onthouding op de vrijdagen kan worden voldaan, door zich in eten en drinken, in roken of in andere genoegens duidelijk te beperken.”<sup>42</sup>

## 2.4 De Tachtigjarige oorlog

Er is een legende over de oorsprong van het traditioneel Nederlandse gerecht Hutspot. Deze gaat terug tot de zestiende eeuw in Nederland tijdens de Tachtigjarige Oorlog. Deze legende vertelt dat op de derde dag van oktober in het jaar 1574 een Leidse jongen naar het Spaanse kamp ging. Dit kamp was verlaten, want de Spanjaarden vertrokken vanwege het wassende water rond de stad. De jongen heette Cornelis Joppensz. Hij vond een ketel met een mengsel van gehusselde groenten en vlees. Hij bracht zijn ontdekking, de zogenaamde husselpot of huts(e)pot, naar de bevolking die honger leed. Later kwamen de Watergeuzen de stad binnen die haringen en wittebroden aan de inwoners van de stad Leiden uitdeelden. Daarom viert men op deze dag elk jaar het Leidens Ontzet. Op dit feest worden haring met wittebrood en hutspot gegeten een herinnering aan de gebeurtenis. Hutspot is nu bekend een gerecht met aardappelen, maar pas in de zeventiende eeuw werden ze in de gerechten geïntroduceerd. Men vindt daar voornamelijk aardappelen, wortels,

---

<sup>41</sup> Moor J. de, Rooij N. de, *Nieuw Europees kookboek*, Het Spectrum B.V., Utrecht 2004, blz. 239

<sup>42</sup> [http://tkkerk.nl/abc/detail\\_objectID256983.html](http://tkkerk.nl/abc/detail_objectID256983.html)

uien en vlees. Hutspot is een typisch gerecht in Nederland. De Belgische keuken kent ook hutspot en voor Belgen is het een hoofdgerecht. Er bestaan vele recepten voor de bereiding van hutspot, maar de grondslag is meestal het zelfde. Men kan een vegetarische hutspot zonder vlees, alleen van aardappelen, wortelen, uien, melk, boter, bouillontable, peper en zeezout proeven. Of bijvoorbeeld een Antwerpse hutspot met varkenslapjes, braadworsten, uien, bouillopoeder, aardappelen, kool, zout, peper en kruidnagels. Men voegt volgens het recept aan deze hutspot ook bier toe, wat typisch is voor België. En ook kan men zien dat in de maaltijden populaire of regionale ingrediënten verschijnen. De recepten zijn volgens mogelijkheden rijker en meer verscheiden.<sup>43</sup>

## 2.5 Koloniën

Op het eind van de zestiende eeuw ontstond in het westen van Europa de maritieme mogendheid Nederland. Na jaren onder de Spaanse Habsburgers riep de Republiek der Verenigde Nederlanden in het jaar 1581 de onafhankelijkheid uit. De Republiek werd door rijke burgers, bekwame handelaars en zeelieden gevormd. Zij voeren tot die tijd nog niet buiten Europa. De specerijen kregen ze van de Portugezen die ze naar Europa brachten. En daarom was de functie van de Nederlanders in het westen van Europa de distributie van de kruiden. Maar de Spanjaarden namen Portugal in bezit. De Spanjaarden waren voor de Nederlanders de vijanden en daarom ze verloren hun bron van specerijen. Dit verlies van de leverancier dwong de Nederlanders de koopwaren zelf in te voeren.<sup>44</sup>

In het jaar 1595 sponsorden de rijke kooplui in Amsterdam de eerste Nederlandse expeditie naar Oost-Indië. In deze expeditie kwam per schip Cornelis de Houtman met 249 mannen in Oost-Indië aan. Zij bezochten de indonesische eilanden inclusief Java en Bali. Na hun terugkeer naar Amsterdam vertelden zij over deze rijke landen en hun bericht wekte onder de mensen een groot enthousiasme. Het succes bracht een sensatie teweeg en ook andere handelsgroepen interesseerden zich voor handel daar. De rivaliteit groeide en daarom ontstond in het jaar 1602 De Verenigde Oost-Indische Compagnie die onder de verkorte vorm VOC bekend is en zij werd de machtigste handelsvereniging ter wereld. De vereniging smolt alle handelsgroepen samen en ze had een grote bevoegdheid en ze speelde een belangrijk

---

<sup>43</sup> <http://www.vanderkrogt.net/standbeelden/object.php?record=ZH33ap>

<sup>44</sup> Dubovská Z., Petru T., Zbořil Z., *Dějiny Indonésie*, Lidové noviny, Praha 2005, blz. 137

rol in de koloniale politiek van de Nederlanders. Met behulp van de verdragen verkreeg Nederland gebieden en sommige namen ze van de Portugezen over. Andere landen zoals Zweden, Denemarken, Frankrijk, werden geïnspireerd door Nederland en ze richtten verenigingen voor handel met het Verre Oosten op.<sup>45</sup>

De specerijen werden als zeldzame en dure goederen beschouwd. De benaming stamt uit het Latijnse woord 'species', wat betekende iets meer waardevol dan de andere artikelen. Vele verschillende soorten kruiden groeiden alleen in de gebieden van het Verre Oosten, van China tot Indonesië, het zuiden van Indië en Sri Lanka. De specerijen werden vooral op de eilanden Molukken gevonden die in het Engels 'de eilanden van de specerij' genoemd worden. Het ging om de eilanden in de Stille Oceaan tussen Celebes en Nieuwe Guinea. Alleen daar vond men kruidnagels en nootmuskaat. De mensen dachten dat de kruiden magische krachten hadden. Ze dachten dat ze grote geneeskrachtige en spirituele effecten hadden. De winsten van de specerijen waren groot, want ze waren hun gewicht in goud waard en wie het had greep de macht. Het werd gedroogd geïmporteerd en daarom was het licht.<sup>46</sup>

De specerijen groeide oorspronkelijk alleen in het zuiden en in het zuidoosten van Azië, het kaneel kwam uit Sri Lanka, kruidnagel en muskaat uit Molukken, peper uit verschillende eilanden in het zuidoosten van Azië en gember vooral uit China. De kruiden waren uitstekende producten, want het transport en conservering gingen goed. En een grote hoeveelheid werd gemakkelijk in kleinere aandelen verdeeld en op deze manier werden ze beter verkocht. In Europa gebruikte men de geïmporteerde specerijen voor de bereiding van spijzen voor een betere smaak. Ook dankzij de kruiden was het mogelijk het voedsel in te maken en te bewaren. Behalve de gastronomie waren ze belangrijk voor de productie van medicijnen, zalf en parfums. De specerijen werd door de mensen veel gevraagd. De mensen wendden er snel aan en de behoefte aan kruiden was één van de belangrijkste redenen voor de grote vaart.<sup>47</sup> De recepten voor de bereiding van vlees waren dankzij de geïmporteerde specerijen stevig gekruid, zoetzuur of zoet van smaak. En ook bij vlees werd een saus geserveerd die dik met broodkruim was gebonden. Van de specerijen die men gebruikte noemen wij vooral kaneel, kruidnagel, gember en saffraan. Ook steeg het gebruik van peper, foelie en vooral nootmuskaat. Verder

---

<sup>45</sup> Reid S., *Výpravy po moři*, Dům OP, Praha 1993, blz. 41

<sup>46</sup> Reid S., *Výpravy po moři*, Dům OP, Praha 1993, blz. 9

<sup>47</sup> Mason A., *Po stopách slavných cestovatelů a objevitelů*, Fortuna Print, Praha 1998, blz. 31

werden gerechten door groene kruiden en de schil of het sap van citroen of sinaasappel verrijkt om een frissere smaak teweeg te brengen. De combinatie suiker met azijn, verjus of zure rijnwijn veroorzaakte een zoetzure smaak.<sup>48</sup>

De aanvang van de Verenigde Oost-Indische Compagnie was een periode van welvaart en winsten, vooral van de handel met kruiden uit de Molukken die sinds 1624 door de Nederlanders beheerst werden. Op het eind van de zeventiende eeuw begon in Nederland de navraag naar luxeartikelen zoals specerijen in Europa te dalen, want de Engelsen vormden een sterke concurrentie met hun basis in Indië. En daarom richtte de VOC zijn aandacht op andere planten, vooral koffie en suikerriet. De import was groot en daarom concurreerden deze dranken met andere dranken als bier. Er werden ook plantages van tabak, thee, peper, kaneel en kinaboom gesticht.<sup>49</sup>

In de achttiende en negentiende eeuw behielden de Europese mogendheden hun macht in de landen die met kruiden waren verbonden. Het grootste gedeelte van de Indonesische eilandengroep behoorde tot Nederland. Na de Tweede Wereldoorlog begon de macht van de westelijke landen vanwege de financiële problemen en het Aziatische nationalisme uiteen te vallen. In het jaar 1949 verkreeg Indonezië de onafhankelijkheid.<sup>50</sup>

De kolonie had in Nederland ook een gevolg in de huidige tijd. Nederland handelde op Indonesië. Sommige Nederlanders leefden lange tijd daar en ze waren beïnvloed door de Indonesische cultuur en Indonesische keuken. Ook verhuisden soms Indonesiërs naar Nederland. Indonesië is al lang geen Nederlandse kolonie meer, maar in Nederland herinneren Indonesische restaurants koloniale geschiedenis. De Indonesische keuken verschilt van de Nederlandse keuken, vooral vanwege de andere geografische, klimatische en naturomstandigheden. De ingrediënten in de Indonesische keuken zijn rijst, groente, eieren en tofu. Het meest gegeten vlees is daar kippenvlees en schapenvlees. Maar omdat de prijs voor vlees hoog is, bereidt men dat in kleine stukjes. Behalve vlees worden er ook vele soorten vis gegeten, want Indonesië is door zee omringd. Typisch is voor deze keuken een scherpere smaak en tegelijkertijd soms een zoete smaak. Typisch Indonesisch eten is bijvoorbeeld 'nasi goreng', wat gebakken rijst met groenten en vlees en soms ook met ei is. Een andere geliefde maaltijd is de zogenaamde 'gado-gado' wat wordt

---

<sup>48</sup> Willebrands M., *De Verstandige kok*, Bussum 2006, blz. 59

<sup>49</sup> Dubovská Z., Petrů T., Zbořil Z., *Dějiny Indonésie*, Lidové noviny, Praha 2005, blz. 153

<sup>50</sup> Reid S., *Výpravy po moři*, Dům OP, Praha 1993, blz. 44

bereid uit gestoofde groente met tofu een pinda's. Ook populair is 'sate' de vleespinnen.<sup>51</sup>

Ook verscheen in de laatste jaren in Nederland de Surinaamse keuken. Dit land vindt men in het noorden van Zuid-Amerika. Al in de vijftiende eeuw verscheen de Spanjaard Amerigo Vespucci met andere zeelieden in Suriname, maar dat bleef voortdurend onbewoond. In de eerste helft van de zeventiende eeuw hadden de Nederlanders veel belang bij deze staat en ze wilden het koloniseren. De Republiek van Suriname was even sinds 1667 een Nederlandse kolonie, zij kregen dat in ruil voor Nieuw Amsterdam wat het huidige New York is. Daar werden plantages ontwikkeld. Op de plantages werkten Afrikaanse slaven, Chinese koeli's en loonarbeiders uit Indië en Indonesië. En dat duurde tot 1975, toen Suriname de onafhankelijkheid verkreeg.<sup>52</sup> De Surinaamse keuken wordt meestal door gevogelte, lamsvlees en rundvlees gevormd. Bijgerecht worden vooral rijst en aardappelen met vele verschillende groente geserveerd. Men serveert vaak bij het gerecht een broodkoekje wat er 'roti' wordt genoemd. De Surinaamse restaurants hebben geen lange traditie in Nederland, omdat ze klein zijn. Dat is omdat deze restaurants hoofdzakelijk gericht zijn op afhaalgerechten. En vaak zijn ze alleen open tijdens lunchtijd.<sup>53</sup>

België had één kolonie in het midden van Afrika. Het ging om Kongo. Kongo was een Belgische kolonie sinds het eind van de negentiende eeuw tijdens de regering van koning Leopold II. Dat bleef het tot het jaar 1960, toen het op 30 juni onafhankelijkheid verkreeg. Het klimaat is equatoriaal wat een vochtig en warm klimaat betekent. Hoewel men vele bodemrijksdommen in deze staat vindt, speelt de landbouw een grote rol. Het vochtige en warme klimaat is goed voor het kweken van de bananenboom, suikerriet, maïs enzovoorts. Maar de Belgen interesseerden zich vooral voor de cacao boom. Cacaobonen werden naar België geïmporteerd en hiervan werd fabrieksmatig chocolade geproduceerd.<sup>54</sup>

Maar het betekende niet, dat de Belgen vroeger de chocolade niet kenden. Het ging om een drank. De eerste informatie over chocolade in de Zuidelijke Nederlanden verscheen in het jaar 1635. De abt van de abdij van Baudelo nabij Gent kocht in Antwerpen. De chocolade was een cadeau voor een onbekend persoon.

---

<sup>51</sup> <http://exotika.orbion.cz/indonesie/jidlo-a-piti/>

<sup>52</sup> Kolektiv autorů, *Kronika Lidstva*, Fortuna Libri, 1992

<sup>53</sup> <http://www.sranangkukru.net/skphp/>

<sup>54</sup> Kolektiv autorů, *Kronika Lidstva*, Fortuna Libri, 1992

Maar de fabricatie van de chocola begon een paar jaren later. In 1663 verleende Emmanuel Swares de Rinero een octrooi voor de productie in Brabant. Zoals in andere fabrieken, bijvoorbeeld voor de productie van bier, houdt men de productie van chocolade geheim. In de zeventiende eeuw werd de chocolade in heel Europa verspreid. Mensen dronken chocola eerst als een drank. Overal werden koffiehuisen gebouwd waar mensen deze warme drank schonken. In Mechelen werd dit huis in 1698 geopend.<sup>55</sup>

Van de cacaobonen produceert men een cacaopoeder die bitter is en in deze vorm wordt het niet gegeten. Maar als hieraan suiker wordt toegevoegd, ontstaat als resultaat de bekende Belgische delicatessen. Suiker vindt men in het product in grote hoeveelheden, men zegt dat chocolade gemiddeld voor meer dan de helft uit suiker bestaat. Zelfs de meest bittere soort chocolade bevat 30 procent suiker. De rest van chocolade is cacao en cacaoboter. Chocolade is één van de meest bittere en toch eetbare producten ter wereld.<sup>56</sup>

Chocola wordt niet alleen in de klassieke vorm, zoals een rechthoekje vorm, maar ook in verschillende figuren verkocht die personen, dieren of dingen, zoals een fles bier uitbeelden. In de Belgische stad Antwerpen gebruiken ze een vormpje van een klein handje. De eerste keer maakte de bakker Hakker het in 1934 een dessertkoekje in de vorm van een handje. Hij was de winnaar in een wedstrijd van de Antwerpse meesterbanketbakkers. Het handje is met het verhaal van de stichting deze stad verbonden. Volgens de Antwerpse legende hakte de held Brabo de hand van de reus Antigoon af die de Antwerpse haven bewoonde. Brabo nam van de zeelieden de belastingen op en wie betaalde sloeg hij niet hun hand af.<sup>57</sup>

Als kleine chocoladebonbons worden gevuld, noemt men dat een praline. Voor de vulling maakt men crèmes op basis van boter en suiker en daar komen nog ingrediënten zoals room, vruchten, karamel, likeur of sterke drank bij. Ook doen ze er noten, kastanjes en marsepein in. Pralines zijn bekend dankzij de Franse maarschalk César uit de zeventiende eeuw. Het ging om een banket voor hoge gasten in het jaar 1671. Hij hielp met het dessert in de keuken. César zocht graag nieuwigheden in de gerechten en daarom voegde hij mandelen toe. De kok goot over de noten gekarameliseerde suiker. Ze boden de nieuwe bonbons aan de gasten

---

<sup>55</sup> Cockx E. a kol., *Europa aan tafel*, MIM, Antwerpen 1993, blz. 63

<sup>56</sup> Hove van H., Verleyen F., *Eten&laten eten*, Erasmus, Wetteren 1991, blz. 65

<sup>57</sup> Inghelram L., R., *Sweet Belgium*, Kunstboek, Oostkamp 2008, blz. 12



'praslin' aan. De naam werd later verbasterd tot de huidige vorm praline. De bonbons werden snel populair, vooral onder de hofdames en de productie werd vlug uitgebreid. Maar dit verhaal wordt niet verteld door de bewoners van het Franse dorpje Blaye dichtbij van Bordeaux. Ze hebben een ander verhaal over de oorsprong van de pralines. Het gebeurde in het jaar 1649, wanneer de inwoners van Bordeaux in opstand kwamen tegen het Franse gezag. De maarschalk Plessis-Praslin ging naar Bordeaux om alles te regelen. Maar daar waren de poorten gesloten en daarom bleef hij in Blaye waar een bespreking plaats vond. Na het diner aten zij gesuikerd snoepjes en de gasten noemden dat de 'prasline' volgens de maarschalks naam. Zijn idee was de amandelen in kokende suiker te bakken. De bewoners dachten dat hun dorpje is wieg van de pralines en jaarlijks produceren zij 'Pralines de Blaye' volgens het originele recept uit 1649. Dit verhaal is meer waarschijnlijk, want dat wordt ook in andere boeken beschreven zoals in *Sweet Belgium* van de auteurs Liesbeth en Robert Inghelram.<sup>58</sup>

Oorspronkelijk werden de pralines in suikerstroop gebrande amandelen voorbereid. Pas later probeerden de koks een andere vulling van de pralines. De huidige vorm met de verschillende vullingen en een chocoladeomhulsel kreeg het in het jaar 1912. De uitvinder was de Belg met Zwitserse roots Jean Neuhaus, die als een suikerbakker en een chocolatier werkte. Nu bestaan meestal overal Belgische chocolatiers, zoals bijvoorbeeld de handelsmerken Leonidas, Anvera, Baronie of Devina. Zij produceren de pralines die wereldwijd bekend zijn.<sup>59</sup> Hun aanbod is gevarieerd, zij bedenken nieuwe recepten van bonbons en daarom kunnen zij een breed assortiment aanbieden. Men geeft aan dat de chocoladefabrieken tot zestig verschillende soorten bonbons op de markt brengen. En de zelfstandige meesters produceren honderd variaties in melk, puur of wit. Maar eigenlijk vindt men wit helemaal geen chocolade, want een witte chocolade bevat alleen cacaoboter, suiker en melkpoeder, maar geen cacao. Het meest geschikt voor de bonbons is pure chocolade, omdat het bijna bij alle ingrediënten en aroma's past.<sup>60</sup>

De Belgische chocolade is ook een exportproduct. Er bestaat een verschil tussen de Belgische en de buitenlandse chocolade. Het gaat om de vastgelegde samenstelling, de kwaliteit van de ingrediënten en de fijnheid die door het vermalen

---

<sup>58</sup> Maerteleire de E., *Geschiedenis op uw bord*, Roularta Books, Roeselare 2008, blz. 32

<sup>59</sup> Inghelram L., R., *Sweet Belgium*, Kunstboek, Oostkamp 2008, blz. 228

<sup>60</sup> Dominé A., Ditter M., *Culinaria Europese specialiteiten* – deel 2, Könemann 1995, Keulen, blz. 38

van de cacaobonen wordt bereikt. De eerste Europeanen die in contact met chocolade kwamen waren Spanjaarden. Zij dronken een cacaodrank. Vanuit het Spaanse hof werd de chocola naar heel Europa verspreid.<sup>61</sup>

De verandering van de drank tot de huidige vorm van de chocolade was niet makkelijk. In 1825 kreeg Cornelis van Houten in het Verenigd Koninkrijk der Nederlanden een patent van koning Willem I. Het ging om het patent voor zijn uitvinding van een hydraulische pers, waarmee het mogelijk was de cacaoboter uit de cacaobonen af te scheiden. Later combineerden ze in de Engelse fabriek Joseph Fry & Sons cacaoboter met cacao-poeder en zo ontstond de eerste vaste chocolade. In 1875 werd verder nog de melkchocolade door de Zwitser Daniel Deteren uitgevonden. De chocoladerecepten werden in België al in een aantal kookboeken beschreven. In het kookboek van de abdij 'Den volmaecten Cocke' werd over de 'Tourten van chocolat' geschreven. De eerste industriële chocoladeproduktie in België begon rond het midden van de negentiende eeuw. De drie bekende fabrieken waren in Brussel onder de naam van de fabrikant Neuhaus, Antwerpen is verbonden met Meurisse en Vilvoorde fungeerde onder Delacre. En daarna volgden Martougin, Côte d'Or en Callebout.<sup>62</sup>

## 2.6 Hongersnood in België en in Nederland

Met voedsel hangt ook hongersnood samen. Er bestaan een paar fasen van deze ramp. Het gaat om de zogenaamde 'hunger gap', vervolgens voedselonzekerheid, daarna voedselcrisis en als laatste een hongernood. Ik beschrijf kort de verschillende fasen. De eerste betreft vooral aan de boeren, wanneer ze een gebrek hebben in de periode tussen aanplanting en oogst. De prijzen voor voedsel stijgen. En de dieren sterven als gevolg daarvan, want ze hebben minder plaatsen om te grazen. De voedselonzekerheid treedt op in de tijd van een gewapend conflict. Ook in deze tijd lijden tien procent van de mensen aan ondervoeding. Verder ontwikkelt de situatie zich tot de voedselcrisis. De oorzaken van de voedselcrisis zijn lange periodes van droogte, overstromingen, ziekten onder het vee, of een economische crisis. Een groot tekort aan voedsel heeft als gevolg, dat mensen vluchten. Als een

---

<sup>61</sup> Inghelram L., R., *Sweet Belgium*, Kunstboek, Oostkamp 2008, blz. 47

<sup>62</sup> Mertens N., Prins de D., *De Belgische keuken*, Standard Uitgeverij n.v., Antwerpen 1995, blz. 145

land of natie wordt onder een gebrek aan voedsel lijdt, praat men over een hongersnood.<sup>63</sup>

Tijdens de Nederlandse en Belgische geschiedenis vindt men vele hongersnoden. Hongersnoden zijn oorzaken voor rellen en opstanden.<sup>64</sup> Ook beide Wereldoorlogen veroorzaakten dat vele mensen overleden. De slachtoffers werden niet alleen door de strijd maar ook door de hongersnood veroorzaakt. Nederland was in de Tweede Wereldoorlog sinds 10 mei 1940 toen de Duitse troepen dit land bezetten. Er was een hongersnoodperiode van september 1944 tot mei 1945. Deze tijd wordt ook de hongerwinter genoemd. Dat bewijst het feit, dat de hoeveelheid van noodzakelijke kilojoules per dag sterk werd verminderd. Een gezonde vrouw en een gezonde man hebben 8 700 kilojoules en 11 000 kilojoules per dag nodig. Maar in deze periode was het aantal van kilojoules slechts 2 325. En aan het eind van de oorlog ging het om 1 435 kilojoules. Vele mensen overleden vanwege het tekort aan voedsel. Doel van de mensen was te overleven. Vooral de bevolking in de grote steden, zoals Amsterdam en Rotterdam leden aan ondervoeding. Maar de meeste inwoners zonder eten waren in Den Haag. Er bestaan foto's waarop wij mannen met fietsen en handkarren zien. Zij reden van de steden naar het platteland om voedsel te zoeken. Op deze manier reageerden zij op het verbod van de Duitse bezetters. Men mocht niet een zwaarder pakket dan 200 gram sturen. Dit regeringsbesluit gold vanaf januari 1945. Mensen gingen van de Randstad naar Gelderland, Drenthe en Groningen. Deze voedseltochten waren gevaarlijk. Omdat ze meestal een paar dagen duurden, overnachtten ze bij de boeren. Sommige boeren gaven het voedsel kosteloos, andere wilden geld en enkelen ruilden dat tegen keukengerei of sieraden. Ook waren er ongunstige omstandigheden. Het was koud en het sneeuwde en de mensen hadden geen winterkleding. De kinderen en ook vrouwen namen aan deze hongertochten deel. De Duitsers richtten het politiekorps Patrouilles van de Landwacht op. Ze controleerden de mensen en ze moesten hun identiteitsbewijzen laten zien. En ook de politieagenten wilden hun bagage zien. Als ze goederen vonden,

---

<sup>63</sup> <http://www.artsenzondergrenzen.nl/over-ons/dossiers-en-themas/medische-dossiers/dossier-ondervoeding/van-schaarste-tot-hongersnood.aspx>

<sup>64</sup> <http://www.margret.nl/rampenbeschrijving.html#honger>

<sup>65</sup> [http://www.cmo.nl/sw/index.php?option=com\\_content&task=view&id=120&Itemid](http://www.cmo.nl/sw/index.php?option=com_content&task=view&id=120&Itemid)

werd het in beslag genomen. Maar na maart 1945 waren de mensen heel ziek en zwak en daarom hadden ze geen kracht hiermee verder te gaan.<sup>65</sup>

In de Tweede Wereldoorlog fungeerde ook in Nederland een systeem van voedselbonnen. Dit systeem werd al in de dertiger jaren opgericht, want ze hadden al de ervaring van de Eerste Wereldoorlog. De functie was basisgrondstoffen voor een rampsituatie op te slaan. Iedere Nederlander kreeg in het distributiebureau voedselbonnen. Op de voedselbonnen stonden de naam van de basisgrondstof en een nummer. Volgens het nummer in de kranten wist iedereen wanneer hij aan de beurt is. Daarna kwam hij naar een distributiebureau waar hij de voedselbonnen voor voedsel wisselde. Als iemand ze verloor betekende dat ongeluk voor de hele familie, want het was heel moeilijk nieuwe voedselbonnen te krijgen.<sup>66</sup>

Als men over de voedselbonnen voor de basisgrondstoffen praat, bedoelt hij vooral aardappelen, boter en tabmelk. Meestal was het voedsel niet toereikend en daarom probeerden ze meer bonnen te krijgen, maar het was meestal niet mogelijk.<sup>67</sup>

Een verandering in dit distributiesysteem kwam in het jaar 1944, toen de Duitse bezetters de uitkering van het voedsel voor de mensen verminderden. Ze kregen alleen één kilo aardappelen of een brood voor één week. In de kraampjes was het mogelijk eten in ruil voor bonnen te krijgen. Meestal ging het om soep van suikerbiet of zelfs van tulpenbollen. Mensen waren wanhopig. En omdat geld in deze tijd waardeloos was, ruilden ze zelfs hun ringen voor een stuk vlees of een zakje meel.<sup>68</sup>

---

<sup>65</sup> [http://www.cmo.nl/sw/index.php?option=com\\_content&task=view&id=120&Itemid](http://www.cmo.nl/sw/index.php?option=com_content&task=view&id=120&Itemid)

<sup>66</sup> Horst van der H., *Dějiny Nizozemska*, Lidové noviny, Praha 2005, blz.406

<sup>67</sup> <http://members.multimania.nl/Jazz55555/newpage3.html>

<sup>68</sup> Horst van der H., *Dějiny Nizozemska*, Lidové noviny, Praha 2005, blz. 424

### 3. Voedsel in het verleden

Tijdens een paar eeuwen veranderde de visie op het eten. De mannen bevestigden hun eetlust als bewijs van viriliteit en rijken genoten ervan. Achtereenvolgend won een bepaalde door mode in het heden vereiste slankheid tegen het ideaal van een dikke vrouwen. Een grote rol speelde de publiciteit, die de voorkeur aan slanke, jonge, sportieve en gebruinde vrouwen gaf. Voedsel werd een vanzelfsprekend deel van het leven. De behoeften van de mensen hadden een meer materieel karakter, bijvoorbeeld een auto kopen.<sup>69</sup>

In de middeleeuwen was het voedsel zwaarder verteerbaar, men at grote hoeveelheden, maar minder regelmatig en minder vaak, maximaal tweemaal per dag, en op ongeregelde tijden. De eerste maaltijd werd meestal tussen 11 en 12 uur gegeten en de avondmaaltijd op het einde van de dag, zonder een vast beginuur. Ze ontbeten niet. Meer dan twee maaltijden waren voor mensen niet nuttig, het was voor hen niet gebruikelijk en zij hebben het afgekeurd.<sup>70</sup>

In de zeventiende eeuw werden de maaltijdgewoonten veranderd. Men nam het ontbijt aan en daardoor at men drie of vier keer per dag. Het ging om 's ochtends een ontbijt, een warme middagmaaltijd hoofdmaaltijd en een lichte avondmaaltijd. Een extra ontbijt was vooral voor arbeiders. Het ontbijt bestond uit een potagie of brood met koud vlees, vis of kaas en daarbij dronken mensen bier. De warme middagmaaltijd had bij middengroepen en ook de hogere burgerij vaak twee of drie gangen. De gewone man at waarschijnlijk slechts één gang wat een potspijs op basis van graan of peulvruchten met brood was, en daarbij dronk men bier of water.<sup>71</sup> Een potagie of sop was de naam voor een dikke soep met brood. Deze soep mocht nooit ontbreken. Volgens het seizoen werden in de potagies en soppen groene kruiden zoals Spaanse zuring, wilde cichorei, kervel, snijbiet, kaasjeskruid, brandnetel en dovenetel, spinazie, ossentong, bernagie en ganzenvoet toegevoegd. Soppe werd uit de verschillende groenten zoals fijngehakte rapen of kool, boontjes, alle soorten van erwten witte, blauwe en grauwe, ui, asperges en met knoflook gekookt. Men bereidde een potagie voor op basis van een bouillon van kalf of schapenvlees, met

---

<sup>69</sup> Cockx E. a kol., *Europa aan tafel*, MIM, Antwerpen 1993, blz. 27

<sup>70</sup> Cockx E. a kol., *Europa aan tafel*, MIM, Antwerpen 1993, blz. 163

<sup>71</sup> Willebrands M., *De Verstandige kok*, Pereboom, Bussum 2006, blz. 27

ossenmerg, kersen, postelein of rijpe zomerperen. Op visdagen aten mensen de betere soppe, waarin ze haring deden.<sup>72</sup>

Als eerste gang van de hoofdmaaltijd kwam een potagie op tafel en een pap met graan en brood. In de hogere kringen begon de maaltijd met een koude of lauwe salade, bereid uit diverse rauwe of gekookte fijne groenten. Dit gebruik kwam van de zestiende tot de achttiende eeuw vooral in de betere kringen voor. Daarna volgde het hoofdgerecht met een of twee vlees- of visgerechten, eiergerechten, meelspijzen, soms aangevuld met een of twee potspijzen. Bij alle gangen werd brood geserveerd. Bij de rijke burgers was dat witbrood, ook wel “herenbrood” genoemd.<sup>73</sup>

Er bestonden vele grondstoffen, die alleen de welgestelde huishoudingen konden kopen zoals suiker, wittebrood of zuidvruchten. Voor de gewone of de arme mensen was dit voedsel duur en daarom namen zij honing, in plaatst, van suiker, men maakte bijna alles zoet met inbegrip van vlees en vis. Elke dag verscheen op tafel een gewoon roggebrood en vruchten en groenten aten de mensen wat zij in hun tuin kweekten. Ook boter was een luxeartikel, gewoonlijk gebruikte men raapolie of reuzel. Pas rond 1900 werd suiker binnen alle bevolkingsgroepen gebruikt, die dat vooral gebruikte voor zoete toetjes.<sup>74</sup>

Men at grote hoeveelheden vlees, meestal varkensvlees en minder vaak rundvlees. Vlees kookte of braadde men. Voor gebraden vlees was speciale braadapparatuur nodig, die alleen de rijkere huishoudens hadden. Daarom noemde men gebraden vlees “herenvoedsel”. De kokkinnen bereidden meestal ineens voor een hele week een gerecht en daarna warmden zij dat op, bijvoorbeeld voor een gerecht hutspot van kleine stukken vlees en groenten. Ook de verschillende soorten vis werden regelmatig geserveerd. De vis werd gezouten, gerookt en gedroogd gegeten, gebakken, gekookt of in gelei gelegd. Vissoorten werden in een grote variëteit zoals terur, snoek, zalm, paling of haring gegeten. Gevogelte en wild waren ook heel geliefd. Tot deze groep behoorden ooievaars, kraanvogels, reigers, pauwen, zwanen, spreeuwen, duiven, eenden, fazanten, kip, haas, hert, everzwijn enzovoort.<sup>75</sup>

De basisgrondstoffen zoals brood, vlees en zuivelprodukten werden met groenten aangevuld. Dat werd in de vorm van een dikke brij, de zogenaamde potagie, gegeten. Behalve potagie bereidde men daarvan een groentepuree of at men rauwe

---

<sup>72</sup> Willebrands M., *De Verstandige kok*, Pereboom, Bussum 2006, blz. 28

<sup>73</sup> Willebrands M., *De Verstandige kok*, Pereboom, Bussum 2006, blz. 30

<sup>74</sup> Cockx E. a kol., *Europa aan tafel*, MIM, Antwerpen 1993, blz. 161

<sup>75</sup> Willebrands M., *De Verstandige kok*, Pereboom, Bussum 2006, blz. 31

groenten zoals sla. Als ook het vlees werd meegekookt, wat nu ragoût is, noemde men dat in de middeleeuwen browet.<sup>76</sup>

Als nagerecht at men meestal brood, kaas en boter, met daarbij soms noten. Boter speelde hier vanwege zijn prijs een prominente rol en het was een sluitingspunt van de maaltijd.

Bij de maaltijden dronken de gegoede burgerij bier of wijn. Een kopje koffie als een afsluiting van de maaltijd kenden mensen pas in de tweede helft van de zeventiende eeuw toen koffie via Italië en Frankrijk naar de Lage Landen kwam. Koffie had in het begin een publieke functie als het in de koffiehuisen werd gedronken. Daar gingen mannen 's ochtends heen en lazen de nieuwsberichten of rookten een pijpje. Pas later werd koffie bij het ontbijt en 's avonds na het eten gedronken.

Als men feestmaaltijden zoals een huwelijk, geboorte, doop of thuiskomt van een vloot vierden, was het eten meer overdadig dan de gewone maaltijden. Ze duurden soms meerdere dagen.<sup>77</sup>

In het kookboek *De volmaakte Hollandse Keuken Meid* uit de achttiende eeuw bewees men de invloed van de Franse keuken in de tijd van Lodewijk XIV. op de keuken in de Lage Landen. De lezer maakte zich met de Franse benamingen zoals *fricassée*, *fricadelle*, *carbonnade*, *ragoût* vertrouwd.<sup>78</sup>

### 3.1 Maaltijden in het heden

In België en Nederland begint een dag met een ontbijt. In algemeen ontbijten ze zoals in andere landen brood, boter, kaas, eieren, marmelade, melk en hierbij drinken ze thee of koffie. Wie houdt van zoet, smeert pindakaas of chocopasta op brood. Maar wat anders is, is dat beide landen geen warme lunch kennen. Ze brengen het naar hun werk of naar school boterhammen en zij drinken thee, koffie, melk of in Nederland geliefde karnemelk.

De herkomst van het woord 'boterham' is niet duidelijk. Dit woord heeft twee delen, het eerste betekent 'boter', maar het tweede deel is onbekend. Er bestaan een verschillende verklaringen over de oorsprong van 'ham'. Volgens het *Woordenboek der Nederlandsche Taal* gaat het om de verbastering van een ander woord, suffix of

---

<sup>76</sup> Willebrands M., *De Verstandige kok*, Pereboom, Bussum 2006, blz. 28

<sup>77</sup> Willebrands M., *De Verstandige kok*, Pereboom, Bussum 2006, blz. 30

<sup>78</sup> Cockx E. a spol., *Europa aan tafel*, Uitgeverij MIM, Antwerpen 1993, blz. 161

de spelling van 'boteram', maar dat is niet waarschijnlijk. Volgens een andere theorie betekent 'ham' 'brok of homp'. De etymologische woordenboeken van De Vries en De Tollenaere en Van Dale vertellen dat 'ham' zo als 'snede brood' betekent. En het modernste etymologische woordenboek, het Etymologisch woordenboek van het Nederlands, zegt dat de woorden 'ham(me), am(me)' als betekenis een 'afgesneden stuk eten' hadden.<sup>79</sup>

Toen ik zelf in België verbleef, was in de Antwerpse universiteit ook een cafetaria. Daar kookte men warme maaltijden. Soms kochten studenten soep en een hoofdgerecht. Maar meestal namen zij alleen soep, vooral groentesoep zoals van prei, wortel of bloemkool en aten zij soep samen met van thuis bereide boterham of kochten een verse boterham. Belgen en Nederlanders eten hun belangrijkste gerecht in de avond. Het avondeten bestaat uit vlees of vis, sla, groente en aardappelen. Na het avondmaal wordt af en toe een gebakje geserveerd.

---

<sup>79</sup> <http://www.onzetaal.nl/advies/boterham.php>



## 4. Conclusie

Alhoewel in België en Nederland dezelfde taal gesproken wordt, verschillen de smaken. Het gaat om een verschillende benadering van het voedsel. Het werd vooral door de godsdienst veroorzaakt.

Maar er bestaan ook maaltijden die niet alleen de Belgen, maar ook de Nederlanders eten, zoals vis en zeevruchten of eenpansgerechten bijvoorbeeld het eenpansgerecht Hutspot. Ik vond vele recepten van Hutspot op internet. Ik koos twee recepten, die in de bijlage staan. Uit deze twee recepten blijken de verschillen tussen de Belgische en de Nederlandse keuken. De Nederlandse Hutspot bestaat alleen uit een paar ingrediënten zoals aardappelen, groentebouillonblokje en kruidenbouillonblokje. Dat is omdat dat de Nederlandse keuken eenvoudig maar voedzaam is. De Nederlandse restaurants kregen ook de Michelin sterren. De grondbeginselen van het calvinisme, zoals bescheidenheid, sparen en niet te verkwisten bleef in Nederland al lang in vele generaties. En deze grondbeginselen verschijnen ook in gerechten. En daarom zegt men over de Nederlanders dat ze zuinig zijn.

Daarentegen zien we in de Vlaamse hutspot vele ingrediënten. Daarin vinden we veel verschillende soorten vlees en groenten. Dit gerecht is rijk. Men zegt over Belgen dat ze van eten en drinken houden en dat ze fijnproevers zijn. Dat blijkt ook uit dit gerecht. Ze kunnen van het eten genieten en ook maken ze bij het eten een goede sfeer. Ze beslissen graag bij het eten en werkvergaderingen vinden bij de lunch plaats. Dat weet ik ook van mijn eigen ervaring toen ik één semester in Antwerpen studeerde. De Belgen zijn geïnspireerd door de Franse eetgewoonten. De Belgische restaurants kregen ook als Frankrijk de Michelin sterren.

Sommige historische gebeurtenissen zijn met voedsel verbonden. Omdat België pas in de negentiende eeuw ontstond ging het om de Lage Landen. En daarom is het ook belangrijk over de Nederlandse keuken te schrijven. Sommige gebeurtenissen waren met voedsel alleen in het verleden verbonden en niet in het heden zoals pestepidemie of hongersnood. Maar de andere gebeurtenissen wel. Zoals het telen van aardappelen na de ontdekking van Amerika. Aardappelen werden in het verleden veel gegeten voedsel en in het heden zijn aardappelen vooral voor de Belgische keuken belangrijk om frieten te bereiden.

Nu hebben Nederland en België geen kolonies meer. Maar tot de twintigste eeuw, toen hun kolonies een de onafhankelijkheid kregen, waren ze voor Nederland en België belangrijk om specerijen of cacaobonen te importeren.

De traditionele keuken is populair onder de toeristen die deze landen bezoeken. Traditioneel gerechten kookt men meestal op feesten zoals hutspot op de derde oktober. Behalve deze gerechten, zijn gerechten van overzee steeds populairder onder de Belgen en de Nederlanders. De buitenlandse restaurants kan men overal in Nederland en België vinden. Het gaat vooral om Italiaanse, Chinese, of Indonesische keuken.

## 5. Resumé v češtině

Tato bakalářská práce si klade za cíl popsat vlivy, které působily a působí na belgickou a nizozemskou kuchyni. Belgie, jako samostatná země, vznikla až v 19. století, do té doby byla vždy součástí nějakého historického celku. Protože Belgie sdílela společnou historii s Nizozemskem, je nutné psát i o této kuchyni. Z Belgie se zaměřím na Vlámskou část. Ačkoli se mluví ve Vlámsku i v Nizozemsku stejným jazykem, chuť je trochu odlišná.

V první kapitole je popsána geografie Belgie a Nizozemska. Je zde zdůrazněna přítomnost moře a zemědělství s chovem dobytka, které hrají důležitou roli ve složení jídelníčku.

Ve druhé kapitole jsou chronologicky vyjmenovány historické události, které zasáhly do stravování obyvatelstva, např. objevení Ameriky, kolonie v zámoří či 2. světová válka. Část této kapitoly pojednává i o náboženství, protože kalvinismus výrazně ovlivnil ráz nizozemské kuchyně. Některé události z minulosti měly dopad i na současnost, např. objevení Ameriky a s tím spojené pěstování brambor a návaznost na výrobu hranolek.

Literatura, o níž se tato bakalářská práce opírá, je domácí i zahraniční, použity byly i internetové zdroje.

## **6. English summary**

This bachelor thesis describes the Belgian and the Dutch cuisine. Belgium originated as late as in the 19th century. That is why it is important to write also about the Dutch cuisine because these two countries were united until then. I mainly write about the northern part of Belgium – Flanders. Although the language is the same, the taste is a little bit different. Some of national influences affected both cuisines.

The first chapter is about a geography of Belgium and the Netherlands. The menu is influenced mainly by seafood and by agricultural products, especially cattle.

In the second chapter there are chronologically ordered the historic events that concerned food. There were discoveries of America, colonies, Second World War and so on. The religion influenced the Dutch cuisine too.

The bachelor thesis finishes with the third chapter which describes the food in the past and in the present.

The literature which I used for this bachelor thesis is written by Dutch, Belgian and Czech authors. I also used various internet sources related to the topic of my thesis.

## 7. Anotace

Filozofická fakulta Univerzity Palackého v Olomouci

Katedra nederlandistiky

Název práce: Belgická a nizozemská kuchyně

Vypracovala: Radka Smržová

Vedoucí práce: Drs. Bas Hamers

Počet znaků: 72 145

Počet příloh: 2

Počet titulů: 37

Klíčová slova: kuchyně, jídlo, potraviny, stravování, základní suroviny, Belgie, Nizozemsko, rybolov, zemědělství, vlivy, dějiny, náboženství

Práce se zabývá belgickou a nizozemskou kuchyní. Ačkoli se zdá, že tyto dvě země mají stejnou kuchyni, lze najít rozdíly mezi nimi. Jedná se zejména o vliv náboženství, který zůstal po několik staletí zakořeněn v lidech. Kromě náboženství byly i jiné události v dějinách spojeny s jídlem, např. objevení Ameriky, kolonie v zámoří či 2. světová válka. V dnešní době, jak v Belgii tak v Nizozemsku, jsou čím dál více oblíbeny zahraniční restaurace, jako jsou čínské, italské či indonéské.

## 8. Bijlage

### 1) Vlaamse hutspot<sup>80</sup>

Ingrediënten

700 gram ossenstaart

700 gram varkenstussenrib

400 gram lamsschouder

1 kleine kookworst

1 varkensoor

1/2 selder met blad

8 wortelen

150 gram prinsessenbonen

4 preistengels

8 aardappelen

1 ui

1/2 groene kool

4 rapen

2 teentjes knoflook

15 jeneverbessen

6 peperbolletjes

3 kruidnagels

zout

### Vorbereiding

Leg de ossenstaart, de varkenstussenrib en de lamsschouder in een grote kookpan vol met water. Voeg zout toe en breng aan de kook. Laat op een zacht vuurtje gedurende een uur sudderen. Het vet regelmatig afscheppen.

### Bereidingswijze

Schil intussen de worteltjes en snijd ze in twee. Maak de prei schoon maar laat er nog wat groen aan. Pel de ui en prik er de kruidnagels in. Voeg deze aan het mengsel toe, samen met de knoflook, de jeneverbessen en de peper. Laat verder koken. Was en snijd de kool in stukken, schil de aardappelen, de rapen en de selder. Snijd alle groenten in twee en was ze onder stromend water. Houd de prinsessenbonen en de aardappelen opzij. Voeg de kool, de rapen en het varkensoor toe aan het mengsel. Laat nog 30 minuten verder koken. Voeg daarna de aardappelen, de prinsessenbonen en de kookworst toe en laat opnieuw 30 minuten koken. Verwijder regelmatig het vet.

### Serveertips

Laat het vlees en de groenten uitdruipen. Leg ze allemaal samen in een diepe schotel en presenteer de bouillon afzonderlijk. Dien meteen op. Wens je de bouillon als voorgerecht op te dienen, dan strooi je er wat geraspte kaas op en serveer je hem met geroosterd brood.

### Kommentaar

TIP : Zoals elke stoofpot bereid je de hutspot het beste de avond voordien. Hij zal er alleen maar lekkerder door worden. Bovendien zul je het vet gemakkelijker kunnen verwijderen, aangezien vet stolt bij het afkoelen.

---

<sup>80</sup> <http://www.smulweb.nl/1142231/koken/recept/Vlaamse-hutspot>

## 2) Hutspot<sup>81</sup>

Ingrediënten voor 4 personen

1 zak kant en klare hutspot, 5 gekookte aardappelen, 2 kruidenbouillonblokjes, 2 groentebouillonblokjes, beetje olie om te bakken

### **Hulpmiddelen**

Staafmixer

### **Vorbereiding**

Aardappelen koken, als je van aardappelen houdt mogen het er natuurlijk ook meer zijn!

### **Bereidingswijze**

Olie in de pan doen en de uien uit de zak op een hoog vuur aanbraden. De wortelen er bij doen en ook even meebakken. Vuur lager zetten en 4 bouillonblokjes er bij doen. Wortelen koken tot ze gaar zijn, af en toe even roeren, zodat de bouillonblokjes door het water van de groente oplossen. Evt. een beetje water toevoegen, zodat ze beter oplossen. Als de wortelen wat zachter geworden zijn, de pan van het vuur halen en met de staafmixer fijn maken (kan ook met een stamper of een vork, maar dan duurt het wat langer) niet te fijn pureren, dan wordt het babyvoeding!!! De gekookte aardappelen er door heen mixen.

### **Serveertips**

Heerlijk met gehaktballen, hamburgers en draadjesvlees

---

<sup>81</sup> <http://www.smulweb.nl/1352760/koken/recept/Hutspot>

## 9. Literatuur

- Arkel van F., *De Nederlandse keuken*, Veltman, Utrecht 2006
- Blais D., Plisnier A., *Belgo koekboek*, Standard, Antwerpen 1997
- Cockx E. a kol., *Europa aan tafel*, MIM, Antwerpen 1993
- Dominé A., Ditter M., *Culinaria Europese specialiteiten – deel 2*, Keulen 1995
- Drápalíková J. a spol., *Renesance a reformace*, Jan Vašut, Praha 1999
- Dubovská Z., Petruž T., Zbořil Z., *Dějiny Indonésie*, Lidové noviny, Praha 2005
- Glerum J.P., *Aan tafel*, Tirion, Baarn 1997
- Horst van der H., *Dějiny Nizozemska*, Lidové noviny, Praha 2005
- Hove van H., Verleyen F., *Eten&laten eten*, Erasmus, Wetteren 1991
- <http://exotika.orbion.cz/indonesie/jidlo-a-piti/>
- <http://members.multimania.nl/Jazz55555/newpage3.html>
- [http://rkkerk.nl/abc/detail\\_objectID256983.html](http://rkkerk.nl/abc/detail_objectID256983.html)
- <http://www.artsenzondergrenzen.nl/over-ons/dossiers-en-themas/medische-dossiers/dossier-ondervoeding/van-schaarste-tot-hongersnood.aspx>
- <http://www.cbs.nl/nl-NL/menu/home/default.htm>
- [http://www.cmo.nl/sw/index.php?option=com\\_content&task=view&id=120&Itemid](http://www.cmo.nl/sw/index.php?option=com_content&task=view&id=120&Itemid)
- <http://www.margret.nl/rampenbeschrijving.html#honger>
- <http://www.onzetaal.nl/advies/boterham.php>
- <http://www.smulweb.nl/1142231/koken/recept/Vlaamse-hutspot>
- <http://www.smulweb.nl/1352760/koken/recept/Hutspot>
- <http://www.sranangkukru.net/skphp/>
- <http://www.20eeuwennederland.nl/themas/ziekte%20en%20gezondheid/tasten%20in%20het%20duister/710.html>
- <http://www.vanderkrogt.net/standbeelden/object.php?record=ZH33ap>
- <http://www.vleesmagazine.nl/nieuws/belg-gek-op-vers-vlees-consumptie-stijgt-6587.html>
- Inghelram L., R., *Sweet Belgium*, Kunstboek, Oostkamp 2008
- Kolektiv autorů, *Encyklopedie Diderot*, Praha 1999
- Kolektiv autorů, *Kronika Lidstva*, Fortuna Libri, 1992
- Kruyff L., Schuyf J., *Twintig eeuwen koken en eten*, Kosmos - Z&K Uitgevers B.V., Utrecht 1997
- Maerteleire de E., *Geschiedenis op uw bord*, Roularta Books, Roeselare 2008



Mason A., *Po stopách slavných cestovatelů a objevitelů*, Fortuna Print, Praha 1998  
Mertens N., Prins de D., *De Belgische keuken*, Antwerpen 1995  
Moor de J., Rooij de N., *Nieuw Europees kookboek*, Spektrum B.V., Utrecht 2004  
Niesten E., Raymaekers J., Segers Y., *Kattentongen, ezelsoren en varkenspoten*, CAG Cahier, Leuven 2002  
Reid S., *Výpravy po moři*, Dům OP, Praha 1993  
Römer J., Ditter M., *Culinaria Deel 1*, Könemann, Keulen 1995  
Willebrands M., *De Verstandige kok*, Pereboom, Bussum 2006  
Wynants P., Rigolet L., *Fijn proeven in België*, Standaard, Antwerpen 2001  
[www.grootvleeshuis.be](http://www.grootvleeshuis.be)