



In de vroege middeleeuwen waren de mensen voor hun voeding vooral afhankelijk van de landbouw. De opbrengsten van het land werden aangevuld met vis, wild, en verzamelde vruchten. De 'Zwarte Dood', de pest-epidemie die rond 1350 Europa teisterde, reduceerde de Europese bevolking met 30 tot 50 procent. Dat had grote gevolgen voor de voedselvoorziening. De recepten uit de middeleeuwen blijven tot in de zeventiende eeuw in gebruik. Pas halverwege de zeventiende eeuw komen er nieuwe kookboeken uit. De ontdekking van Amerika brengt nieuwe producten zoals maïs, (andere) bonen en de aardappel hoewel de laatstgenoemde aanvankelijk niet zo populair is. De aardappel veroverd definitief zijn plaats als volksvoedsel en verdringt daarmee brood en pap van de eerste plaats. De negentiende eeuw is het tijdperk waarin klassieke gerechten worden vastgelegd door meesters als Carême en Escoffier.

900-1300: brij en brood



In de vroege middeleeuwen (ca. 900 - 1100) waren de mensen voor hun voeding vooral afhankelijk van de landbouw. De opbrengsten van het land werden aangevuld met vis, wild, en verzamelde vruchten. Meestal was er niet genoeg te eten. De maaltijd bestond uit: zwart brood van slechte kwaliteit en een soort brij die werd gemaakt door graan en groenten samen te koken in een pot. Tot 1500 bestonden er nauwelijks gedragsregels aan tafel. Mensen dronken uit één en dezelfde beker, aten uit één en dezelfde schotel en smakten, boerden en slurpten erop los.

Aan het eind van de dertiende eeuw duiken de eerste middeleeuwse kookboeken op. De middeleeuwer hield van kruidig eten. Door de rijken werd overvloedig gebruik gemaakt van kruiden uit het oosten zoals

Written by Jan van Tiggelen
Published Date

peper en nootmuskaat. De armen konden dat niet betalen en moesten het doen met mosterd en azijn. Er was een ongekeerde variatie aan vlees en vis zoals ossenvlees, kalfsvlees, varkensvlees, schapenvlees, kippen, ganzen, duiven, patrijzen en vele andere vogels. Voor wat betreft vis was er keuze uit schelvis, haring, wijting, tong, zalm, snoek, brasem, steur, paling, karper, enzovoorts. Groenten en fruit waren niet erg in trek, behalve groenten als kool, rapen en pastinaken (een soort witte wortel) die samen met vlees of spek in één pan werden gekookt. De algemene drank was bier. Van melk maakten de boeren kaas en boter en water was vaak te vies om te drinken.

1300-1600: pap, erwten en knollen



De 'Zwarte Dood', de pest-epidemie die rond 1350 Europa teisterde, reduceerde de Europese bevolking met 30 tot 50 procent. Dat had grote gevolgen voor de voedselvoorziening. Doordat er veel minder mensen waren, moest een deel van de akkergrond de natuur worden teruggegeven. Het vee dat daarop graasde leverde zoveel vlees dat ook armere mensen vlees gingen eten. Verder was er rogge en tarwe. Rogge in streken met arme grond en een gematigd klimaat, tarwe in gebieden met een vruchtbare bodem en wat meer zon. Het voedselpatroon van de middeleeuwer ziet er in deze tijd als volgt uit: het basisvoedsel is pap of een brij van erwten en knollen. Brood rukt op evenals vlees en vis. De kerk schreef voor dat er op een groot aantal dagen gevast moest worden en dat hield in dat ongeveer de helft van het jaar geen vlees op tafel kwam. In plaats daarvan werd veel vis gegeten, vooral in geconserveerde vorm zoals stokvis (gedroogde kabeljauw) en zoute haring. Ook eieren en kaas waren een alternatief voor de vleesloze dagen. De scheiding tussen wat er op tafel kwam bij de rijken en wat men at in eenvoudige huishoudens was groot. Hoewel er in de vijftiende eeuw ook bij eenvoudige mensen regelmatig vlees op tafel staat, betekent dat niet dat ze de beschikking hadden over de exotische specerijen waarmee in de kookboeken voor de rijken zo kwistig wordt gestrooid. Het luxe witbrood was ook alleen voor de welgestelden.

Voorbeelden van recepten uit deze periode vind je op Coquinaria.nl, zoals een recept voor:

- "[ghecloven nonnen](#)" uit "een notabel boecxken van cokeryen" (1514)
- [Zuid-Nederlandse erwtensoep](#) uit de vijftiende eeuw
- "[Valse vis](#)": appelgebak voor de vastentijd

1500-1680: aardappelen en suiker



De recepten uit de middeleeuwen blijven tot in de zeventiende eeuw in gebruik. Pas halverwege de zeventiende eeuw komen er nieuwe kookboeken uit. De VOC voert nu grote hoeveelheden specerijen aan, die daardoor goedkoper worden. Er wordt vaak gedacht dat deze glorie tijd van de VOC het eten overvloedig werd gekruid. In vergelijking met de middeleeuwen valt dat echter nogal mee. Toen specerijen nog exclusief waren werden ze in grote hoeveelheden toegepast. Daarmee kon de gastheer laten zien dat hij zich de duurste ingrediënten kon veroorloven. Als specerijen algemeen verkrijgbaar worden, verdwijnen ze echter grotendeels uit de keukens van de rijken. Om zich te onderscheiden van het gewone volk, gaat de elite zich meer richten op tuinbouwproducten zoals doperwtjes, artisjokken en bijzondere fruitrassen. De dagelijkse maaltijden zijn eenvoudig, maar als er een feestmaal wordt aangericht worden alle registers opengetrokken. Kwantiteit is belangrijker dan kwaliteit. De dag erna hebben de feestgangers dan ook vaak last van hun maag, en een flinke kater!

Written by Jan van Tiggelen
Published Date

De ontdekking van Amerika brengt nieuwe producten zoals maïs, (andere) bonen en de aardappel hoewel de laatstgenoemde aanvankelijk niet zo populair is. Ook is er de opmars van suiker, die nu in flinke hoeveelheden beschikbaar is. Daarvoor was suiker vooral een exotische specerij. Wat opvalt in deze periode is de tegenstelling tussen arm en rijk. Het voedsel voor de elite wordt steeds verfijnder terwijl aan de onderkant van de samenleving de maaltijden steeds eenvoudiger worden. Door de bevolkingsgroei neemt het gebruik van vlees af omdat er gewoon niet genoeg van is. Het eten van vlees wordt zo weer een manier om je maatschappelijk te onderscheiden. De armen eten nauwelijks nog vlees en voeden zich vooral met roggebrood (zo'n 5 pond per gezin), knolgewassen en peulvruchten.

Een leuk voorbeeld van een recept uit deze periode is ["frickedillen"](#) uit "De verstandige kock" een kookboekje uit de 17de eeuw.

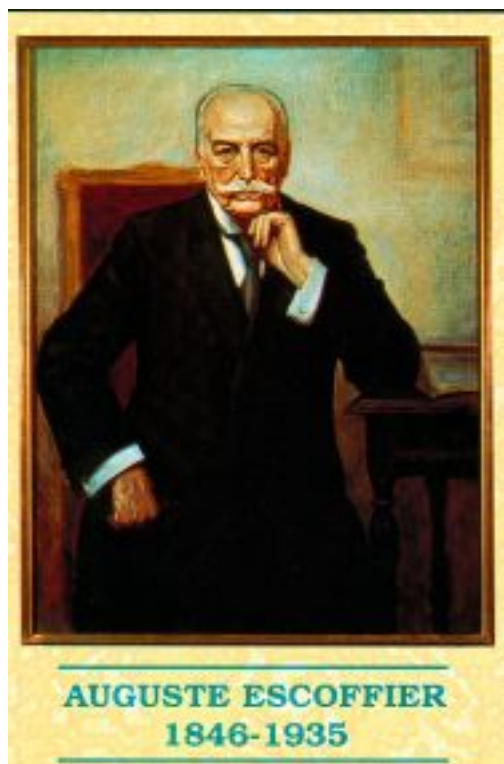
1680-1850: mes en vork



De aardappel verovert definitief zijn plaats als volksvoedsel en verdringt daarmee brood en pap van de eerste plaats. De hoge graanprijzen in de 18de eeuw dwingen de armen om aardappels te gaan eten en langzaam maar zeker dringt de aardappel ook door tot de eettafels van de middenklasse en de rijken. Koffie en thee worden populair. In de 17de eeuw waren ze al bekend, maar werden ze vooral gedronken door de rijken. Het gaf prestige als je thee kon serveren in mooi Chinees porselein. En zoals eigenlijk altijd gebeurt, nemen de gewone mensen de gewoonten van de elite over. Mensen gaan ook 'fatsoenlijk' eten. Lange tijd had men genoeg aan één mes en één lepel om te eten. Het voedsel bevond zich ook in één pan of pot. In deze periode komt daar verandering in. De mensen krijgen betere tafelmanieren, ze gaan drinken uit eigen bekers en glazen, ze gaan eten met bestek, ze besteden aandacht aan dekken van de tafel. De vork raakt in de 18de eeuw algemeen in gebruik. Waarschijnlijk is er

verband met de opmars van de aardappel. Hete aardappels eten met je handen valt immers niet mee! Steeds geeft de bovenlaag het voorbeeld en volgt de rest van de bevolking. De smaak van mensen verandert ook. De voorkeur voor zurig en kruidig buigt om in de richting van zoet. In 1660 kent Amsterdam ruim 50 rietsuikerraffinaderijen, dat is net zoveel als daarvoor in het 'geheele Christenrijck'.

1850-1960: haute cuisine en smaakvervlakking



In de westerse landen is dit een periode waarin de hongersnood definitief wordt overwonnen. In deze periode eet de Nederlander twee keer per dag brood en één keer warm, meestal 's avonds. Naast brood is pap populair en de pannenkoek natuurlijk. De warme maaltijd varieert van een stevige stampot tot een in aparte pannen gekookte maaltijd van aardappelen, verse groente en vers gebraden vlees met jus, al dan niet voorafgegaan door soep en afgesloten met een toetje.

De negentiende eeuw is het tijdperk waarin klassieke gerechten worden vastgelegd door meesters als Carême en Escoffier. Hoewel men ook enkele koks van vóór de negentiende eeuw met naam en toenaam kent, krijgen ze pas nu de status van culinair kunstenaar.

Aan de andere kant was er ook sprake van smaakvervlakking: onder invloed van de vele huishoudscholen, waar ook meisjes uit de hogere burgerij op zaten, verdwenen de kruiden, uien en knoflook uit voorraadkasten om pas aan het einde van de twintigste eeuw weer terug te komen.

Artikelen - Genealogie van Tiggelen 1200 - 2015 (heden)

Written by Jan van Tiggelen

Published Date

Bron: <http://www.hollandsepot.dordt.nl/artikelen/artikelen.htm>