

Een noot die zijn schil vergeten is

Format 2: koloniaal verleden in de keuken



Inhoudsopgave

3 Inleiding

4 De activiteit

4 De specerijen

4 Peper

5 Kaneel

5 Kruidnagel

6 Noodmuskaat

6 Foelie

6 Gember

7 Kardemom

7 Kurkuma

7 Saffraan

ZINTUIGEN



BEGELEIDING

Minimaal **1 persoon** die iets kan vertellen over de kruiden, specerijen en groentes bij voorkeur iemand uit de (Nederlands-)Indische of Surinaamse gemeenschap.

DOEL

Mensen kennis laten maken met ons koloniale verleden door de verschillende specerijen en kruiden die te vinden zijn in de historische kasteelkeuken. Door middel van **geur** en **smaak** leren mensen kennis maken met deze producten, de geschiedenis van deze producten in Nederland en hun land van herkomst.

INLEIDING

Kacang lupakan kulitnya betekent letterlijk 'een noot die zijn schil vergeten is'. Deze Indonesische uitdrukking wordt gebruikt voor iemand die zijn afkomst vergeten is. Deze inloopworkshop gaat over de specerijen en kruiden uit voormalig Nederlands-Indië, Suriname of andere plekken. Producten die wij nu als 'Nederlands' ervaren, maar oorspronkelijk niet uit Nederland komen. In het format wordt aandacht besteedt aan het hoe, wat en waarom.

Deze workshop is geschikt voor deelnemers vanaf 8 jaar.

BENODIGDHEDEN

- Verschillende specerijen, kruiden en groentes die niet oorspronkelijk afkomstig zijn uit Nederland.
- Enkele bakjes om de verschillende kruiden en specerijen in te verdelen.
- Eventueel enkele simpele "gerechten" met de specerijen (appel met kaneel, ontbijtkoek, gember thee)



De activiteit

1. Zet een tafel klaar met verschillende kruiden en specerijen met een niet Nederlandse oorsprong.
2. Zorg ervoor dat mensen actief aan de slag gaan met deze producten door ze in bakjes te doen en ze blind te laten **ruiken** aan de specerijen en kruiden. Sommige kruiden of specerijen kunnen mensen ook **proeven** anderen kunnen ze alleen proeven in bepaalde "gerechten" zoals kruidnagel in kruidkoek.
3. Nadat mensen hebben geraden welk product het is, kunnen ze raden waar het vandaan komt. Door middel van het stellen van vragen aan bezoekers over waar het vandaan komt, hoe het hier kwam en hoe het werd gebruikt.

Hieronder vind je een aantal voorbeelden van kruiden en specerijen die door de jaren heen naar Nederland zijn gekomen. Natuurlijk kun je ook je eigen specerijen of kruiden toevoegen.

De specerijen

Lees hier meer over sommige van de meest bekende specerijen, waar ze vandaan komen, hoe ze eruit zien en waar ze voor worden en werden gebruikt.

Peper

Dit specerij is al heel lang aanwezig in Europa ook al komt het oorspronkelijk uit India. Via Perzië kwam het al in de tijd van de oude Grieken en Egyptenaren naar het Middellandse zeegebied en uiteindelijk brengen de Romeinen het ook naar Noord-Europa. Later handelde eerst de Arabieren en in de 15e eeuw vooral de Italiaanse steden in peper.

Een van de redenen dat de VOC is opgericht is omdat Nederland de peperhandel in handen wilde krijgen. De VOC onderdrukte de lokale peperhandelaren en heersers en dwongen hen tot prijsafspraken. Zo konden Nederland en de VOC door deze onderdrukking met (vooral zwarte) peper enorm veel geld verdienen.

Zoals de uitspraak "peperduur" al doet vermoeden was peper vroeger niet voor iedereen betaalbaar. Ook waren er vroeger een aantal extra pepersoorten die we nu vrijwel niet meer gebruiken, namelijk lange peper en staartpeper. De pepersoorten die nu nog steeds worden gebruikt zijn witte en zwarte peper. Het specerij peper is een besje van de peperplant dat wordt gedroogd. Zwarte en witte peper zijn afkomstig van dezelfde plant maar worden op een andere manier bereid.

Peper is en was een heel veelzijdig ingrediënt. Het werd en wordt nog steeds gebruikt in heel veel verschillende gerechten zoals vlees en soep. Maar het kan ook worden gebruikt in verschillende zoetigheden of gebak zoals pepernoten.

Kaneel

Kaneel is een specerij waarvan we weten dat het al voor Christus werd gebruikt in bijvoorbeeld China en het oude Egypte en het wordt zelfs in de Bijbel benoemd. Dit is best bijzonder want ook dit specerij komt oorspronkelijk niet uit deze regio's maar uit Sri Lanka, het vroegere Ceylon. Dit eiland had een monopolie op kaneel, wat betekent dat het nergens anders voorkwam/werd verbouwd.

Portugal nam in 1580 de macht over op dit eiland en daarna werd het in 1640 bezet door de Nederlandse VOC. Vanaf dat moment kreeg Nederland en de VOC dus het monopolie over kaneel en begonnen ze op een gegeven moment ook zelf mee kaneelplantages aan te leggen op het eiland. Door dit monopolie konden ze een hele hoge prijs vragen voor kaneel. In 1796 werd het eiland overgenomen door de Engelsen en kregen zij even het monopolie op kaneel. Dit was totdat Nederlanders erin slaagde om kaneel te verbouwen op Indonesië, toen was het monopolie verbroken.

Kaneel is vooral bekend in de vorm van kaneelstokjes of kaneelpoeder wat de gemalen variant daarvan is. Kaneel is afkomstig van de kaneelboom en is de binnenbast of schors van deze boom. In de Nederlandse en Europese keuken wordt kaneel vooral gebruikt in zoete gerechten zoals gebak of snoep. In de Indiase en andere oosterse keukens wordt kaneel echter ook vaak als ingrediënt in hartige vlees en groente gerechten gebruikt.

Kruidnagel

Al in de Romeinse tijd was er kruidnagel in Europa. Kruidnagel is oorspronkelijk afkomstig van een paar Molukse eilanden via Ceylon, huidig Sri Lanka, werd het naar Alexandrië gebracht. Vanuit daar werd het door de rest van het Romeinse rijk verspreid. Daarvoor werd het ook al in China en Indonesië gebruikt. Uiteindelijk namen de Portugezen de handel naar Europa over en in 1629 veroverde de VOC de Molukken van de Portugezen. In ruil voor "bescherming" moesten de inwoners van de Ambonse eilanden, kruidnagel voor een vaste prijs verkopen aan de Nederlanders en alleen aan de Nederlanders.

Veel inwoners kwamen in opstand, de VOC reageerde hierop met enorm veel geweld en verwoesting. Volgens historicus Tristan Mostert zag dat geweld er als volgt uit: 'Door het omhakken van kruidnagelbomen, het verwoesten van leefgebied, en het uiteindelijk deporteren van de weinigen die na de laatste grote oorlog van 1651-1655 nog over waren, bracht de VOC West-Seram uiteindelijk onder haar controle.'

Kruidnagels zijn afkomstig van de kruidnagelboom, het zijn de gedroogde nog gesloten bloemknoppen en danken hun naam aan het feit dat ze erg op nagels/spijkers lijken. Kruidnagel wordt gebruikt in koekkruiden maar ook bij het koken van sommige groenten en wild, kerrie, glühwein en veel andere gerechten.

Noodmuskaat

Nootmuskaat is afkomstig van verschillende Indonesische Banda eilanden en werd al in de middeleeuwen door de Arabieren in Europa verhandeld. Later namen de Portugezen deze handel over door zelf naar de Banda eilanden te varen en hier de macht over te nemen. In 1599 voer er een Nederlandse vloot naar deze eilanden om een aantal forten te veroveren en nootmuskaat mee te nemen. Na jaren aan verdere oorlogen neemt in 1619 de VOC de meeste macht in het gebied over. Door middel van nog meer geweld kon Nederland het monopolie op nootmuskaat krijgen en behouden. Nadat ze dit monopolie hadden zorgden ze er expres voor dat het product super schaars en daardoor duur werd door een groot deel ervan te verbranden.

Nootmuskaat is, zoals de naam al doet vermoeden, de noot van de muskaatboom. Zowel in de Indiase, Indonesische als Nederlandse keuken wordt nootmuskaat voor heel veel verschillende gerechten gebruikt. Ook wordt de vrucht zelf in Indonesië om jam of andere zoete gerechten mee te maken.

Foelie

Foelie is de gedroogde zaadmantel van de muskaatnoot. Het heeft hierdoor niet alleen vrijwel dezelfde geschiedenis als nootmuskaat maar lijkt er ook heel erg op qua smaak maar is iets subtieler.

Het specerij wordt gebruikt bij het stoven van vlees of vis of het kruiden van een soep. Daarnaast zit het ook vaak in speculaaskruiden en wordt het gebruikt in parfum en en sommige alcoholische dranken.

Gember

In India en China zouden ze al meer dan 5000 jaar verbouwen als specerij maar ook als medicijn. Het werd vanuit deze regio's ook naar het Romeinse rijk gebracht waar het voor dezelfde doeleinden werd gebruikt. Ook in de middeleeuwen was gember een belangrijk specerij in Europa en werd het verhandeld door Arabische kooplieden.

Gember is de wortelstok van de gemberplant en kan worden gebruikt als poeder of direct als wortel. Het ingrediënt is enorm veelzijdig en wordt gebruikt in zoete en hartige gerechten en kan zelfs op zichzelf worden gegeten als snoepgoed. Ook zijn er veel drankjes zoals ginger ale en gemberthee waarvan gember het belangrijkste ingrediënt is.

Kardemom

Kardemom komt oorspronkelijk waarschijnlijk uit India, Sri Lanka en Indonesië. Het werd al door de Romeinen naar Europa gebracht. Het werd vooral uit India gehaald en naast de VOC hadden later dus vooral de Britten een heel belangrijke rol in de kardemom handel.

Kardemom wordt ook wel “de koning der specerijen” genoemd vanwege de prijs en de rijke smaak. Het specerij zijn de zaden en zaaddozen van de kardemom plant. Het wordt gebruikt in curry's en daarnaast vooral zoete gerechten zoals koekjes en andere gebakjes.

Kurkuma

Dit specerij dat bekend staat om zijn felgele kleur en wordt al eeuwen lang voor van alles gebruikt. Het specerij kurkuma wordt gemaakt van de wortelstok van de kurkuma plant. Het is afkomstig uit Zuid en Zuid-Oost Azië en wordt daar al eeuwen gebruikt als specerij en kleurstof voor smaak, medicatie en religieuze redenen.

Ook in het Oost-Romeinse rijk was dit specerij al bekend maar het werd pas echt gebruikt in de 17de eeuw door de enorme macht van de VOC in de specerijenhandel. Hierna werd het ook pas populair in verschillende Europese keukens.

Ook nu wordt kurkuma nog gebruikt als zowel een specerij als kleurstof. Het is een enorm veelzijdig specerij dat in vrijwel iedere keuken te vinden is. Hoewel het een beetje een bittere smaak heeft wordt het zowel in hartige als in zoete gerechten.

Saffraan

Saffraan is het duurste specerij dat er bestaat en is per kilo nog duurder dan een kilo goud. Dit komt doordat dit specerij afkomstig is van de stampers van saffraan krokussen en het moet met de hand geplukt worden. Dit specerij wordt daarom ook wel het goud van de keuken genoemd.

Het was heel lang onduidelijk waar saffraan precies vandaan kwam maar uit recent onderzoek blijkt dat het waarschijnlijk uit Griekenland komt. Het is gevonden op Griekse afbeeldingen van 3600 jaar geleden. Tegenwoordig wordt het vooral in Iran geteeld.

Ondanks de prijs wordt saffraan voor veel verschillende doeleinden gebruikt. Het wordt gebruikt voor traditionele medicijnen, religieuze gelegenheden, als kleurstof, als parfum en natuurlijk als ingrediënt in zowel zoete als hartige gerechten. Het wordt gebruikt in rijst en vis gerechten net als sauzen en verschillende desserts.