

de vorige eeuw grossierden, doch integendeel de letterenstudie te beschouwen als een bron waaruit het publieke debat zou moeten putten: 'In de samenleving die wij vormen, moet letterenstudie de politiek zelf blijkbaar niet willen beïnvloeden. Zij moet mensen echter wel uitrusten met inzichten en voorzien van materiaal op grond waarvan zij de discussie kunnen voeren' (30). Met deze uitspraak is de toon van de bundel gekarakteriseerd. Kossmann doet namelijk zelf wat hij predikt: hij draagt materiaal aan, hoopt mogelijk mensen tot denken aan te zetten, en beschouwt daarbij het verleden samen met het heden. En dit alles in een uiterst fraaie literaire vorm. Mijn favoriete zin handelt over 'de nobele groente', waar Kossmann zich beklagt over 'de slechte naam van spruitjes in ons vaderland' (104).

De lezer merkt daarbij een interessante mengeling van ironische distantie en uitgesproken betrokkenheid. In een essay uit 1990, getiteld 'De passies van Europa', staat de zin 'Het is blijkbaar mogelijk de idee Europa een functie te verschaffen ook al is men niet in staat te bepalen wat deze inhoudt' (58). Duidelijker kan Kossmann toch niet zeggen wat hij vindt van die kakofonie van holle frazen over Europa die pal na de val van de Berlijnse Muur over ons allen werd uitgestort. Dit brengt mij op het volgende: hoe zorgvuldig geëditeerd deze stukken ook zijn, zij zouden voor de lezer aan kracht hebben gewonnen als er meer aandacht was besteed aan de omgeving waarin zij zijn ontstaan. Uiteraard is er achterin de bundel een verantwoording toegevoegd waarin te vinden is waar en wanneer een bijdrage is ontstaan of gedrukt. Zelfs in een onderkop bij de titel van ieder stuk is iets dergelijks toegevoegd. Lezers van nu en zeker diegenen die bovendien Kossmanns stem nog in de oren hebben, zullen daar genoeg aan hebben. Maar wie weet over tien of twintig jaar bijvoorbeeld nog iets over de – inmiddels weer opgeheven – Raad voor het Cultuurbeheer, in 1990 mede met behulp van een rede van Kossmann over 'De bewaring van cultuur uit heden en verleden' geïnstalleerd? Wat mag toch wel de functie zijn, of zijn geweest, van de Algemene Conferentie van de Nederlandse Taal en Letteren? Waarom moest er in 1985 ineens in Groningen een symposium over het belang van de letterenstudie worden gehouden? Nu wordt er alleen een uiterst summiere inleiding over leven en werk van Kossmann geboden. Het was met het oog op lezers in een verre toekomst beter geweest als er meer aandacht was besteed aan de context van de stukken zelf, want die verdienen gelezen te blijven worden.

M.E.H.N. Mout, Universiteit Leiden

Uytven, R. van, *Geschiedenis van de dorst. Twintig eeuwen drinken in de Lage Landen* (Leuven: Davidsfonds, 2007, 290 blz., €29,95, ISBN 978 90 5826 458 9); Winter, J.M. van, *Spices and comfits. Collected papers on medieval food*; Totnes: Prospect Books, 2007, 439 blz., €49,-, ISBN 978 1 903018 45 3).

Thee drinken dat is typisch iets voor dameskransjes. Koffie en chocolademelk zijn voor echte kerels. Gezellig als mannen bij elkaar, pratend over gewichtige zaken. Zo was het beeld ten tijde van de introductie van de nieuwe, exotische dranken uit de overzeese gebieden in de zeventiende eeuw. Elke drank had zijn eigen doelgroep en had bij de drinkers een eigen beleving bij het consumeren. Op deze kennis spelen de hedendaagse fabrikanten vindingrijk in met hun marketinginstrumenten. Het voorbeeld bij uitstek is de zoetzwarte Coca Cola die kinderharten verovert en niet meer uit de koelkast van de jongere generaties volwassenen is weg te denken. Maar ook in vroegere tijden was deze diversificatie al een erkend gegeven.

Raymond van Uytven, emeritushoogleraar van de universiteiten van Leuven en Antwerpen, geeft met zijn jongste werk een gedegen overzicht van de geschiedenis van de dranken in het gebied van de huidige Benelux. Hij neemt de lezer mee naar het begin van onze jaartelling toen de Romeinse legers de wijnteelt naar Noordwest-Europa brachten. De 'barbaren' die deze streken bewoonden kenden niets anders dan het bier, dat de Romeinen laatdunkend omschreven als een 'onaangenaam ruikende vloeistof die uit in water geweekt gerst werd getrokken' en 'stinkt naar de uitwasemingen van een bok'. Zij noemden dit brouwsel *cervisia* waarvan het Spaanse *cerveza* is afgeleid. Toch waren de 'barbaren' zo gek nog niet. De Romeinen namen het gebruik van houten vaten als containers voor de wijn van de Galliërs over. Ze vervingen hiermee hun eigen aardewerk amforen, die een logistieke nachtmerrie waren vanwege de onhandige vorm en het hoge gewicht. Nadat de Romeinen waren verdwenen bleef de wijnteelt gehandhaafd. Mede vanwege het gebruik van wijn bij de eucharistie in christelijke kerken en kloosters. In onze streken werden voornamelijk ingevoerde wijnen gedronken uit het Rijnland, uit Frankrijk en het Middellandse Zeegebied. Toch is ook tot in de zestiende eeuw de eigen wijnteelt in de gewesten Luik, Namen en Brabant aanzienlijk geweest. Zo was het plaatsje Hoegaarden, dat wij tegenwoordig associëren met witbier, indertijd een typisch wijndorp. Maar wijn was duur. Uit eigen onderzoek is gebleken dat gewone wijnen in de late middeleeuwen acht keer de prijs van bier overtroffen. De zware, zoete Middellandse Zeewijnen waren zelfs tien tot twaalf keer duurder. Bier was om die reden de drank voor het gros van de bevolking. Het was nog niet het gerstebier van tegenwoordig, maar werd gebrouwen uit haver en tarwe. Het was daardoor dikker en stroperiger dan wij gewend zijn. En minder bedwelmend, want haver zet zich minder gemakkelijk om in alcohol. De hoge percentages die door Van Uytven in de tabellen worden weergegeven golden waarschijnlijk alleen voor de zwaardere bieren. Vanaf begin veertiende eeuw gingen de Nederlandse brouwers naar Duits voorbeeld over op de aanwending van hop om het bier smaak en houdbaarheid te geven. Eerder werd hiervoor een mengsel van kruiden gebruikt waaronder het moeraskruid gagele, dat op veel plaatsen in het wild groeide. Het waren de Hollandse steden Haarlem, Gouda en Delft die uitgroeiden tot de grootste exportsteden van het nieuwe hobbier. Zij beheersten de biermarkten van het dichtbevolkte Vlaanderen en Brabant. De bierbrouwerij speelde een voorname rol in de economische ontwikkeling van Nederland in de aanloop naar de Gouden Eeuw. Met de opkomst van de brandewijn, de jenever en de

introductie van de koloniale dranken chocolade, koffie en thee was de drankenkaart tot in de twintigste eeuw vastgelegd. Pas de naoorlogse consumptierevolutie heeft de drankenmarkt in diversiteit enorm verrijkt met siropen, limonades, sappen en de talloze varianten op de bestaande dranken.

Van Uytven heeft vanaf de jaren 1960 talrijke bijdragen geschreven over de geschiedenis van de wijnteelt en de bierbrouwerij. Hij is een ware kenner van de historische bronnen. Het verhaal staat daardoor vol met illustrerende voorvallen en anekdotes. Zij betreffen voornamelijk de nu Belgische gebieden, maar Van Uytven wijst keer op keer op de verschillen en overeenkomsten met ontwikkelingen in Nederland. Het is aantrekkelijk en vlot geschreven voor het grote publiek. Toch vereisen de zakelijke opmaak, de vele tabellen en diagrammen en het zwaar informatieve gehalte een geïnteresseerde instelling. Het afwisselende gebruik van hectoliters en amen (meestal 130 liter) als inhoudsmaten draagt bovendien niet bij aan helderheid. Een notenapparaat en een plaatsnamen- en zakenregister ontbreken en de literatuurlijst is selectief gehouden, waardoor bijvoorbeeld waardevolle Duitse studies over bier en wijn ontbreken. Een aderslating, maar een begrijpelijke keuze, want daar zit een gemiddelde lezer ook niet op te wachten. Het werk is hierdoor minder geschikt als naslagwerk voor historici en doortastende leken. Het is desalniettemin een weelde dat dit overzichtswerk is verschenen. We kennen reeds verscheidene geleerde werken over de geschiedenis van het bier, de sterke drank, de koffie en de thee, maar ons vinologische verleden is volledig genegeerd. Ondanks de rijke hoeveelheid bronnenmateriaal die hierover in de archieven aanwezig is. De beste bundel over wijn in de Lage Landen is nog de catalogus die is verschenen bij een tentoonstelling te Brussel in 1990. Met zijn synthese over de geschiedenis van de dorst heeft Van Uytven een stevig fundament gelegd waar de jongere historici op kunnen bouwen.

Een andere gastronomische deskundige is Johanna Maria van Winter, emeritushoogleraar van de universiteit van Utrecht. Waar Van Uytven onze drinkgewoonten heeft leren kennen vanaf de economische, kwantificerende kant, kwam de kennismaking van Van Winter met onze voeding van de culinaire kant. Zij bestudeerde de oudste kookboeken van de Romeinse tot de vroegmoderne keuken en probeerde de ontcijferde recepten met haar studenten uit. Geschiedenis moet je proeven. Ze heeft hierover tientallen diepgravende bijdragen geschreven in buitenlandse tijdschriften en bundels en haar naam is in heel culinair-historisch Europa bekend. Een probleem is daarbij wel dat haar artikelen voor onderzoekers moeilijk te achterhalen zijn en dat overzicht over de opgebouwde kennis ontbreekt. Maar dat is nu goeddeels verleden tijd. Want het boek *Spices and Comfits* is een bundeling van achtentwintig stukken die eerder zijn gepubliceerd.

De thema's zijn divers, zoals een zestiende-eeuws Nederlands kookboek, de invloed van de Arabische op de Europese keuken, middeleeuwse conserveringstechnieken voor etenswaren, onthoudingsvoorschriften voor de vastentijd, feestmaaltijden aan vorstelijke hoven en voedingsmiddelen als medicijn. Dat laatste zal ons verwonderen, maar in de middeleeuwen was de samenhang tussen voeding en geneeskunde evident. De gezondheid van de mens werd volgens de doorgegeven Griekse wetenschap onder andere bepaald door de

kwaliteiten warm – koud en droog – vochtig. Was iemand verkouden dan was hij te koud en te vochtig. De balans kon worden hersteld door het toedienen van een warm product als wijn, met droge kruiden als gember en kaneel. Hieruit ontstond de populaire kruidenwijn hippocras, genoemd naar de Griekse geneesheer Hippocrates (vijfde eeuw v. Chr.), die als de grondlegger van deze theorie werd beschouwd. Middeleeuwse kookboeken zijn daarom doorspekt met adviezen en recepten voor zieken. Het maakt het soms moeilijk te bepalen of een gerecht of drank gewoon bij de maaltijd werd genuttigd, dan wel als medicijn werd gebruikt. En het is al zo moeilijk voor ons om een beeld te krijgen van de middeleeuwse eetgewoonten. Want kookboeken werden geschreven en gedrukt voor mensen die boeken lezen en dat betrof alleen de bovenlaag van de bevolking. Van Winter heeft daarnaast rekeningen van huishoudens bestudeerd. Maar ook deze zijn slechts bewaard gebleven van de hoge kringen, zoals de hoven van de graaf van Holland en de bisschop van Utrecht en het huis van de Johannier ridderorde te Haarlem. Bij de elite blijkt vooral vlees te zijn gegeten. Veel rundvlees en schapenvlees, maar weinig varkensvlees. Pluimvee en klein wild werden vervolgens als tweede gang van een feestmaaltijd opgediend. Met als laatste gang het banket, een koud buffet van appels, pannenkoeken, noten en rijstepap. In de vastentijd, de veertig dagen voor Pasen, en op de woensdagen en vrijdagen door het jaar heen werd er volgens kerkelijk voorschrift geen vlees gegeten. Ook het gebruik van zuivelproducten was in de vastentijd verboden. Ter vervanging at men veel vis, noten en gedroogde zuidvruchten. Bakken deden ze dan niet in boter of spekvet, maar in plantaardige olie.

Het gebruik van kookboeken en rekeningen van de elite als enige bronnen beperkt enigszins het uitzicht dat ons wordt geboden op de middeleeuwse keuken. Archeologisch onderzoek, literaire bronnen en archivalische documenten als rekeningen van gasthuizen, van stadsbesturen en van tolleren hebben ons inmiddels meer onthuld over hetgeen de gewone man in twee maaltijden per dag kreeg voorgeschoteld. Dit boek is daarom geen overzichtswerk over voeding in de middeleeuwen, zoals de publicaties van Ernst Schubert over Duitsland of Bruno Laurioux over Frankrijk. Zolang er geen synthese verschijnt over Nederland, is de bundel van Van Winter onmisbaar voor degenen die zich actief met middeleeuwse voeding bezighouden. En dit is ook de doelgroep, want het kost enige moeite om de in de teksten genoemde soorten vlees, vis en kruiden uit het Engels, Duits of Frans te vertalen. De bundel is voor de internationale markt samengesteld. Hij bevat uitstekende registers op voedingsmiddel, ingrediënt, persoon en plaats en heeft een notenapparaat dat dikwijls de omvang van het artikel zelf verre te boven gaat. Geen voer voor leken. Hoewel, het is toch wel heel aardig om te lezen dat hennep zonder verdenking door het eten ging en dat bilzekruid, belladonna (wolfskers) en zwarte nachtschaduw de vroegere middelen waren om echt op te trippen.

Leen Alberts, Utrecht

Aten, D., Drewes, J., *Geschiedenis van Alkmaar* (Zwolle: Waanders, 2007, 575 blz., €34,95, ISBN 978 90 400 8370 9).

In de geschiedenis van Alkmaar, die in 2007 is verschenen, de eerste van deze stad, is veel herkenbaars te vinden. De centrale rol van de kaas wordt al op de omslag duidelijk: een schilderij van Charley Toorop dat twee kaasdragers uitbeeldt. De betekenis van dit zuivelproduct voor de lokale economie wordt over een tijdspanne van vele eeuwen getekend. Hoe belangrijk die kaas wel was, blijkt bijvoorbeeld uit de vaststelling dat het vestigen van een nieuw omzetrecord op de kaasmarkt in 1648 meer aandacht kreeg dan het sluiten van de Vrede van Munster (205).

Het boek heeft de voor dit type overzichtswerken gebruikelijke chronologisch-thematische indeling. Het verleden is opgedeeld in een aantal tijdsblokken en binnen die blokken komen cultuur, religie, onderwijs, politiek, economie, sociale verhoudingen en stedelijke bebouwing aan de orde. De cesuren voor de tijdsblokken zijn logisch gekozen: 1254 (verlening van het stadsrecht), 1573 (het beleg) en 1795 (de Bataafse revolutie). Aan het begin van ieder blok staat een kort artikelje over de tijdsbegrenzende gebeurtenis. Hier en daar is de strikte tijdsbegrenzing niet volgehouden en worden ontwikkelingen uit een volgende of een vorige periode beschreven. Zo komt de Patriottentijd aan de orde in het eerste hoofdstuk over de politieke ontwikkelingen in het vierde tijdsblok.

Bij de thema's is er een in vergelijking met andere stadsgeschiedenissen ruime aandacht voor cultuur. Aangezien kunstenaars uit Alkmaar over het algemeen niet tot de Nederlandse canon behoren, bevat het boek op dit gebied veel nieuws. Bijzonder interessant is de uitgebreide aandacht voor de lokale muziekgeschiedenis, de persoonlijke passie van de auteur van de hoofdstukken over het culturele leven, de musicoloog Jurjen Vis. Deze neemt ook de delen over de sociale, onderwijs- en religiegeschiedenis voor zijn rekening. Bij dit laatste aspect maakt hij de cruciale rol die de stad in de Noord-Hollandse reformatie heeft gespeeld duidelijk. Hij plaatst deze in de context van het recente onderzoek waarin is aangetoond dat het confessionele kristallatieproces zich over vele decennia heeft uitgestrekt. Dat blijkt ook in Alkmaar het geval te zijn geweest.

Uit verscheidene hoofdstukken komt naar voren hoe belangrijk stadsarcheologie en bouwhistorie voor nieuwe kennis over het stedelijke verleden zijn. De Alkmaarse stadsarcheoloog Peter Bitter maakt duidelijk welke bijdrage recent onderzoek aan de beeldvorming over het ontstaan en de vroege geschiedenis van Alkmaar heeft geleverd, maar ook de bijdrage aan de kennis van latere perioden is niet gering. Voor een overzichtswerk als deze stadsgeschiedenis staan zijn hoofdstukken echter wel erg dicht bij opgravingsverslagen. Zinnen als 'in 1984 en 1995 zijn archeologische vondsten gedaan die wijzen op een opvallend hoge ouderdom van het Hooge Huys' (32) zijn niet gunstig om de leesbaarheid voor de niet-vakgenoot op peil te houden. Over het algemeen is dit boek juist heel leesbaar.

Dat komt mede doordat het aantal auteurs beperkt is gehouden tot tien. Daardoor is een versplintering voorkomen, zoals die bijvoorbeeld bij de